

Focaccia

Für 2 Fladenbrote



**Zutaten für 2 Fladenbrote:**

|   |   |
|---|---|
| 500 g Weizenmehl<br>Typ 550,<br>1 TL Salz | Das Mehl und das Salz in einer Schüssel vermengen.  |
| ½ Würfel Hefe,<br>1 TL Zucker             | In die Mitte des Mehles eine Mulde drücken. Die Hefe hinein bröckeln und mit ca 400 ml lauwarmem Wasser und dem TL Zucker verrühren   |
| 30 ml Olivenöl                            | Zum Hefeteig dazu geben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Hefeteig zugedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen.  |
| 300 g kleine<br>Cherrytomaten             | Inzwischen Tomaten waschen und trockentupfen, zur Seite stellen.  |
|   | Den Hefeteig halbieren. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 ovalen Fladen ziehen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Abgedeckt nochmals 20 -30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad vorheizen.   |
| Ca 30 ml Olivenöl                         | Sobald die Teigfladen ihr Volumen verdoppelt haben, mit den Fingern in gleichmäßigem Abstand reichlich Vertiefungen hineindrücken. In diese Vertiefungen das Olivenöl verteilen und die Tomaten hineinlegen. Beim Öl nicht zu sparsam sein. Das gibt den Geschmack. |
|   | Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.  |
| grobes Meersalz                           | Vor dem Servieren das Meersalz drüberstreuen.   |
| Variationen:                              | Statt Tomaten mit Oliven belegen. Kann z.B. auch mit Rosmarin bestreut werden.  |

Dazu empfehlen wir: Den Swing, den Rosé oder den *Schorleprinz trocken*.

*Eine Empfehlung vom*

*Weingut Johann C. Runkel, Jugenheim [www.runkel-weine.de](http://www.runkel-weine.de)*