

# Focaccia

## mit Tomaten, Zwiebeln und Zitrone

FÜR 2 FOCACCIAS

Für den Focaccia-Teig:

- 500g Mehl (0, 00 oder 550)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Zitrone (Bio)
- 2 große Tomaten
- 8 bunte Cocktailtomaten
- Rosmarin/Basilikum
- etwas grobes Meersalz
- 4-5 EL Olivenöl (siehe Tipp)

*Focaccia mit Tomaten, Zwiebeln und Zitrone schmeckt unglaublich frisch und lecker und bringt euch mediterranes Feeling direkt nach Hause.*

### Rezept:

1. Hefe im lauwarmen Wasser mit einem TL Zucker auflösen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Hier nun die lauwarme Hefe-Wasser-Mischung hinzufügen.
3. Mit etwas Mehl in der Mulde verrühren.
4. Den Vorteig mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
5. Nun die restlichen Zutaten (Salz und Olivenöl) hinzugeben, vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Je länger geknetet wird, desto besser.
6. Den Teig in der Schüssel nochmals für mindestens 1-1,5 Stunden gehen lassen. Wenn du es nicht eilig hast, lasse den Teig sogar über Nacht im Kühlschrank weiter ruhen.
7. Backofen auf 200°C vorheizen.
8. Zwiebel schälen. Tomaten und Zitrone waschen. Alle 3 Zutaten in Ringe schneiden.
9. Den aufgegangenen Focaccia-Teig in 2 Hälften teilen, nochmals durchkneten und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche auf jeweils ca. 20×30 cm auswellen.
10. Mit den Fingern oder einem Kochlöffelstiel Mulden in den Focaccia-Teig drücken. In die Mulden den Belag (Tomaten, Zwiebel, Zitrone) drücken.

11. Den Teig nochmals 10 min. gehen lassen und dann mit etwas Olivenöl (oder siehe Tipp) beträufeln sowie mit Salz und Kräutern würzen.
12. Anschließend im Backofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen. Perfekt ist die Focaccia, wenn sie aussen leicht knusprig und innen weich ist.
13. Focaccia aus dem Backofen nehmen und nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln, abkühlen lassen und genießen.

**Info:**

Focaccia ist ein italienisches Fladenbrot mit Ursprung aus Ligurien. Dort wird es mit Olivenöl, Salz und Kräutern serviert und gerne auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten, Oliven etc. belegt.