



Tomaten-Focaccia mit Pinienkernen und Rosmarin



DE-ÖKO-001



Lust auf CLASEN!

TOMATEN FOCACCIA MIT PINIENKERNEN UND ROSMARIN

Zutaten für 1 Blech (30x30 cm), ca. 9 Stücke:

- 500 g Mehl (Type 550)
- 20 g Hartweizengrieß
- 10 g Salz
- 1 Pck. Hefe
- 50 g Olivenöl, plus 2 EL extra zum Bearbeiten
- 50 g CLASEN BIO Pinienkerne
- 300 g Kirschtomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL grobes Meersalz
- 320 ml Wasser



Zubereitung:

1. Mehl, Hartweizengrieß, Salz, Hefe, Wasser und das Olivenöl in eine Schüssel geben und vermischen. Den Teig auf einer Arbeitsfläche 8 Minuten kneten bis er nicht mehr klebt und gut zusammenhält. 1 TL Olivenöl in der Schüssel verteilen. Den Teig zu einer Kugel rollen und in die Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Das Backblech mit 1 TL Olivenöl einstreichen und den Teig darauf geben. Mit den Fingerspitzen gleichmäßig auf dem Blech ausbreiten und das übrige Olivenöl darauf verteilen. Das Blech mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch abdecken und 45 Minuten ruhen lassen. Den Teig erneut mit den Fingerspitzen bearbeiten und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 220° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kirschtomaten, Pinienkerne, Rosmarin und Meersalz auf dem Teig verteilen. Die Tomaten leicht andrücken und im Ofen (Mitte) 25–30 Minuten gold braun backen. Die Focaccia abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Freunden genießen.

Nährwerte pro Stück:

1431 kJ / 299 kcal, KH: 42 g, Fett: 11 g, EW: 7 g



vegetarisch



vegan

www.clasen-bio.de



25 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in ca. 4 Std.