

Zwischengang Shrimps / Focaccia / Pesto / Aglio Rezeptteil 4 von 4 Focaccia genovese

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
500 g	Mehl 405
300 ml	warmes Wasser
30 ml	Olivenöl
1/2 Pk	Frische Hefe (oder 1 Pk Trockenhefe)
5 g	Zuckerrübensirup
10 g	Salz
12	Cherry-Tomaten
	etwas Wasser mit Olivenöl

Vorbereitung

1. Cherry-Tomaten halbieren.
2. Alle Teig-Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Zubereitung

In die Mitte eines Backblechs etwas Olivenöl gießen. Den Teig in diesem Olivenöl wenden, so dass er komplett damit benetzt ist. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen. Wenn der Teig sich verdoppelt hat, diesen mit den Fingern über das ganze Blech verteilen. Dabei nicht am Teig ziehen, sondern ihn durch leichtes Drücken mit den Fingerspitzen ausbreiten. Noch einmal etwa 20 min gehen lassen.

Nun auf den Teig etwas Olivenöl mit Wasser gemischt gießen und dieses mit den Fingerspitzen über den Teig verteilen. Dabei viele Dellen in den Teig drücken. Die Oberfläche mit den halbierten Tomaten und nach Belieben mit weiteren Zutaten belegen. Jetzt den Backofen aufheizen und währenddessen den Teig noch einmal etwas ruhen lassen.

Backofen 240 °C Ober/Unterhitze: Den Teig ca. 20 min backen.