

## Focaccia mit Kirschtomaten und Pesto

VORBEREITEN

150  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

300 g Weizenmehl  
200 g Weizenmehl Typ 00  
1 Päckchen Trockenhefe  
300 ml lauwarmes Wasser  
100 ml Olivenöl  
250 g Kirschtomaten  
2 Esslöffel Zucker  
1/2 Esslöffel Salz  
2 Esslöffel Olivenöl  
4 Esslöffel Pesto  
1 Teelöffel Fleur de sel

### Besonderes Zubehör

Backblech

So fluffig, dass selbst die kleinen Kirschtomaten darin versinken wie in einem großen weichen Kissen. Ob als Snack, Beilage oder zum Sattessen: Diese Focaccia mit Kirschtomaten und Pesto wird bestimmt ein neuer Klassiker in deinem Rezeptheft werden.

- 1 -

Mehle, Hefe, Zucker, Wasser und Olivenöl 10 Minuten zu einem klebrigen Teig verkneten und anschließend mindestens 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Ein 24 x 33 cm großes Backblech einfetten und den Teig mit den Händen darin verteilen. Mit den Fingern kleine Mulden eindrücken. Tomaten vorsichtig in den Teig drücken und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

- 3 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. 2 EL Olivenöl über den Teig träufeln und mit Fleur de sel bestreuen. Focaccia ca. 30-35 Minuten im heißen Backofen backen.

- 4 -

Focaccia abkühlen lassen und mit Pesto beträufeln.