

Focaccia mit Tomaten und Pesto

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

25
Std.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 großes Blech

Für den Teig

750 ml Wasser
1 kg Weizenmehl Typ 550
22 g Salz
10 g frische Hefe
50 ml Olivenöl

Für den Belag

300 g Kirschtomaten oder Datteltomaten
200 g Pesto
Olivenöl
grobes Meersalz
frischer Pfeffer
getrockneter Rosmarin, Oregano oder Basilikum

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
sauberes Küchenhandtuch
tiefes Backblech oder große Auflaufform
Frischhaltefolie

Dieses Focaccia mit Tomaten und Pesto greift nicht umsonst die Farben der **Tricolore** auf. Jeder Bissen dieses **fluffigen, aromatischen**, Brotes fühlt sich an, als würde die Sonne Italiens dir einen liebevollen Schmatzer geben.

Weil man in Bella Italia gerne mal eine **Auszeit** nimmt, macht der Teig in diesem Rezept das auch. Und damit auch du in den Genuss des dolce farniente kommst, ist das Rezept sehr einfach und **arbeitssparend**.

Nur beim Belegen musst du etwas Mühe und Amore reinstecken, aber die schmeckst du garantiert auch im fertigen Focaccia mit Tomaten. Den Pesto verteilst du nämlich im ersten Arbeitsschritt auf dem Teig und zauberst dir so ganz einfach köstliche und saftige **Pesto-Swirls** ins Brot. Bei der Auswahl der Belagzutaten sind deiner **Fantasie** keine Grenzen gesetzt. Ganz **klassisch** wird dieses Focaccia mit Tomaten und einem **Basilikumpesto**. Eine **exotische** Note bringt dir **Pesto mit Paprika und Koriander**, **edel** hingegen wird es mit **Pesto aus Feldsalat und Feigen**. Oder du backst dir eine ultimative **Tomaten-Aroma-Bombe** und belegst dein Focaccia mit **Pesto Rosso**.

- 1 -

700 ml Wasser, Hefe und Mehl in eine große Rührschüssel geben und auf niedriger Stufe 1 Minute kneten. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Restliche 50 ml Wasser und Salz hinzugeben und auf niedriger Stufe 10-12 Minuten kneten. Der Teig sollte glänzen und eine geschmeidige Konsistenz haben.

- 3 -

50 ml Olivenöl in ein tiefes Backblech oder eine große Auflaufform geben. Teig mit nassen Händen dazugeben und auf dem Blech dehnen und falten. Dazu je eine Seite des Teiges greifen und nach oben dehnen, dann zur Mitte falten. Blech drehen und mit der nächsten Seite wiederholen, bis der Teig kaum noch dehnbar ist und sich das Olivenöl gut verteilt hat. 10 Minuten ruhen lassen.

Focaccia mit Tomaten und Pesto

- 4 -

Den entspannten Teig auf die Fläche des Bleches oder der Auflaufform ausdehnen, mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen. Dann für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 5 -

Am Backtag den Ofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- 6 -

Focaccia aus dem Kühlschrank holen und auf Raumtemperatur kommen lassen. Währenddessen den Belag vorbereiten: Tomaten waschen und in je 3-4 Scheiben schneiden.

- 7 -

Ein wenig Olivenöl, Salz, Pfeffer und getrocknete Kräuter auf der Focaccia verteilen. In gleichmäßigen Abständen die gesamte Menge Pesto in je teelöffelgroßen Klecksen auf dem Focaccia verteilen. Dann mit öligen, gespreizten Fingern den Teig in regelmäßigen Abständen bis zum Boden des Bleches eindrücken. So entstehen große Blasen an der Oberfläche und das typische Muster mit den Löchern. Die Kräuter, Gewürze und das Pesto gelangen dabei auch ins innere des Brotes und aromatisieren das Focaccia.

- 8 -

Nochmals wenig Olivenöl auf dem Focaccia verteilen. Gleichmäßig und großzügig mit Tomaten belegen.

- 9 -

Das Focaccia im vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten backen, bis die Unterseite gut gebräunt ist und die Kerntemperatur 95° C beträgt. Ein Blech ergibt etwa 20 Portionen.