

## FOCACCIA MIT TOMATEN



VEGAN



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI



### - KOOKING K -

Kathrin ist Junior Key Account Managerin bei der Bio-Zentrale und inspiriert dich als "Kooking K" mit leckersten Gerichten, die du mit unseren vielfältigen biozentrale Produkten nachkochen kannst.

Kannst du es riechen? Traumhaft fluffiges, italienisches Fladenbrot, das mit Olivenöl und Tomaten belegt ist. Mhmm... Das hat Kathrin inspiriert eine wunderbar leckere Foaccacia mit den biozentrale getrockneten Tomaten zu zaubern ☑!



Schwierigkeitsgrad  
Einfach



Arbeitszeit  
220 Minuten



Anlass  
Vorspeise

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**

[www.biozentrale.de](http://www.biozentrale.de)

Seite 1 / 2

## FOCACCIA MIT TOMATEN



### Zutaten für 1 Backblech:

#### Für den Hefeteig

- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g biozentrale Kichererbsenmehl
- 1 Pkg. biozentrale Trockenhefe
- 1 Prise biozentrale Rohrohrzucker
- 300 ml Wasser lauwarm
- 1 TL Salz
- 1 TL biozentrale Olivenöl
- 2 TL italienische Kräuter

#### Für den Belag

- 1 Glas biozentrale getrocknete Tomaten
- 2 EL italienische Kräuter
- 3 EL biozentrale Olivenöl

### Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe mit dem Zucker mit dem lauwarmen Wasser verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine große Mulde formen. Hefewasser hineingeben und alles zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
2. Salz, Öl und Kräutermix mit in die Schüssel geben und kurz verrühren. Hefeteig 5-10 Minuten lang (mit Knethaken) kräftig kneten, bis sicher der Hefeteig vom Schüsselrand löst. Mit einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.
3. Den Hefeteig auf Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Öl bestrichenes oder Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Danach mit einem Finger oder einem Kochlöffel kleine Mulden in den Teig drücken. Die halbierten Tomaten sowie die Öl-Kräutermix-Mischung und auf dem Teig verteilen. 10 Minuten stehen lassen, währenddessen den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Focaccia in ca. 25 Minuten goldgelb backen.
4. Genießen – Guten Appetit! ☒

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**