

FOCACCIA MIT BÄRLAUCHÖL UND KIRSCHTOMÄTCHEN

1 Würfel frische Hefe
100ml Olivenöl
6EL **Bärlauchöl**
3EL Honig
1kg Weizenmehl (Type 550)
3TL Meersalz
1EL grobes Meersalz zu Bestreuen
250g Kirschtomaten

Frische Hefe in eine Schüssel bröckeln, dann 600ml lauwarmes Wasser, 100ml Olivenöl und Honig hinzufügen. Dann alles gründlich miteinander verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine tiefe Mulde drücken. Salz auf den Mehrrand streuen. Hefe- Wasser- Mischung in die Mulde gießen und langsam, nach und nach das Mehl vom Rand mit der Flüssigkeit verrühren. Den Teig so lange rühren bis dieser kompakt ist, erst dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten kräftig durchkneten. Der Teig sollte geschmeidig sein und nicht mehr an den Händen kleben.

Teig in eine mit Olivenöl bepinselte Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Backofen auf 250° C vorheizen. Teig wieder auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, vierteln und mit bemehlten Händen zu flachen Fladen drücken. Diese auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und erneut zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Teigfladen mit den Fingern gleichmäßig eindrücken und mit **Bärlauchöl** großzügig beträufeln. Zum Schluss die gewaschenen Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben ebenfalls gleichmäßig auf den Focacce verteilen, mit grobem Salz bestreuen und im heißen Ofen 12-15 Minuten goldbraun backen.

Ich kenne Focaccia aus Umbrien, dort werden die köstlichen Fladen als Snack in vielen Varianten angeboten.