



Tomaten Focaccia

von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Backform 24 x 32 cm):

Teig

500g Mehl
1 EL Salz
1 TL Zucker
7g (ein Päckchen) Trockenhefe
400g warmes Wasser
2 bis 3 EL Olivenöl für die Backform

Topping

3 Knoblauchzehen mit ½ TL Salz fein gehackt
2 bis 3 EL Tomatenmark oder 390g fein gewürfelte Tomaten, eingekocht auf 200g
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
¼ TL Chiliflocken, nach Geschmack
350 bis 400g (bunte) Kirschtomaten, halbiert
1 bis 2 EL Olivenöl
Einige Prise Meersalzflöcken
Frische Kräuter wie Basilikum, Petersilie, Zitronenthymian, fein gehackt

Zubereitung:

In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten für den Teig vermengen. Mit einem Gummispatel das Wasser dazu gießen und rühren, bis ein klebriger Teig entsteht.

Um den Teig zu falten, eine kleine Schüssel mit Wasser auf die Arbeitsfläche stellen. Mit angefeuchteten Händen eine Seite des Teigs nach oben und über die Mitte zur gegenüberliegenden Seite ziehen. Die Schüssel um 90 Grad drehen. Dreimal wiederholen, jeweils mit einer 90 Grad Drehung.



Schüssel luftdicht abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, jeweils mit 30 Minuten Ruhezeit — insgesamt also drei vollständige Faltungen. Nach der dritten Faltung sollte der Teig deutlich glatter und straffer sein.

Eine 32 mal 24 Zentimeter Backform mit Olivenöl einfetten. Den Teig in die vorbereitete Form geben und wenden, sodass er rundum mit Öl überzogen ist. Mit den Fingern in die Form drücken bis zu den Rändern. Form abdecken (ein Backblech eignet sich hervorragend) und den Teig an einem warmen Ort eine bis eineinhalb Stunden gehen lassen, bis er luftig, wackelig und fast doppelt so groß ist.

Den Ofen auf 220 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen. Die Zutaten für das Topping in einer kleinen Schüssel verrühren: Knoblauchzehen, Tomatenmark oder reduzierte Tomaten, Olivenöl, Zucker und Chiliflocken. Drei Esslöffel Wasser dazugeben und rühren, bis eine Sauce entsteht.

Die Sauce über die Focaccia geben und mit einem Löffel gleichmäßig verstreichen. Mit gekrümmten Fingern („Krallenform“) überall tief eindrücken, um die typischen Dellen zu erzeugen. Die halbierten Kirschtomaten darüber verteilen und leicht in die Dellen drücken. Ein Esslöffel Olivenöl über die Tomaten beträufeln.

Focaccia 20 bis 25 Minuten backen, bis sie aufgegangen und am Rand goldbraun ist. Temperatur auf 190 Grad reduzieren und weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Ränder tief goldbraun sind. Zehn Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Flockensalz und Kräutern bestreuen.