

Focaccia bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Grundmischung Hefeteig (Dr. Oetker), 150 gr Schafskäsewürfel Tomate-Basilikum (Patros), 100 gr getrocknete in Öl eingelegte Tomaten, 1 Teelöffel Italienische Kräuter in Öl, ca 40 ml des Tomatenöls (mmmh, mit Knobi), 150 ml warme Milch, 1 Ei, Rosmarin (geschnitten), ca 20 frische Salbeiblätter, Salz.

Die Zubereitung:

Die Grundmischung nach Packungsanweisung mit dem beiliegenden Päckchen Hefe vermischen, die Milch mit dem Tomatenöl und dem TL italienische Kräuter in Öl vermischen, anwärmen. Milchmischung und Ei mit der Grundmischung verrühren, 5 Minuten mit den Knethaken des Handrührgerätes durchkneten, von Hand weiterkneten, nach Bedarf noch Mehl zufügen.

Dann abgedeckt an einem warmen Ort (Backofen auf 30°C) eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Salbeiblätter pflücken, die Tomaten kleinschneiden, mit den kleingezupften Salbeiblättern und dem Schafskäse vermischen, beiseite stellen.

Eine 26er Springform vorbereiten (24er geht auch) - Backpapier einspannen, mit Olivenöl bestreichen, mit etwas Salz und Rosmarin bestreuen.

Wenn der Teig eine halbe Stunde aufgegangen ist, aus dem Backofen nehmen und den Ofen auf 210° C vorheizen.

Den aufgegangenen Hefeteig durchkneten (alle Fenster und Türen zu, keinen Zug!) Schafskäse, Tomaten, etwas Rosmarin und die Salbeiblätter unterkneten, einen runden Laib formen und in die Springform setzen.

Mit Olivenöl bestreichen, mit etwas Salz und Rosmarin bestreuen, eine Haube aus Backpapier drüberknäutschen - sonst wird die Focaccia zu dunkel...

Auf mittlerer Schiene 35 Minuten backen...