

Zutaten

- Focaccia
- 300 g Mehl
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Hefe
- 2 Eßl Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 15 schwarze Oliven zum Belegen
- 2 Zweige Rosmarin
- Olivenöl zum Bepinseln
- Fleur de Sel
- Ziegenfrischkäse
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 2 Eßl Frischkäse
- 2 Eßl Honig
- 1 Eßl Olivenöl
- Olivensalz
- Salat
- 1 Bund Rucola
- 16 Kirschtomaten
- Olivensalz, Pfeffer
- Olivenöl
- weißer Balsamico Essig

Backen

Focaccia mit Kirschtomaten, Rucola, Ziegenfrischkäse und Olivensalz

Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit selbstgemachter Foccacia. Holen Sie sich die Sonne auf die Teller!

So wird’s gemacht:

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Mehl, Olivenöl und dem Salz verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
2. Den Teig eine halbe Stunde gehen lassen, dann zu zwei flachen Brotlaiben formen und nochmals zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Mit Olivenöl bepinseln, anschließend mit den Oliven sowie den Rosmarinzweigen belegen.
4. Jeweils zwei Prisen Fleur de Sel über die Focaccia geben, dann bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten backen.
5. Den Ziegenfrischkäse mit dem Frischkäse, Honig und Olivenöl glatt rühren.
6. Anschließend mit dem Olivensalz abschmecken.
7. Die unteren Enden vom Rucola abschneiden, dann den Salat waschen und gut trocken schleudern.

8. Die Tomaten halbieren, Strunk herausschneiden.
9. Salat und Tomaten mit Olivensalz, Pfeffer würzen und mit dem hellen Balsamico Essig und dem Olivenöl abschmecken.
10. Focaccia in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem abgeschmeckten Ziegenfrischkäse bestreichen.
11. Die Focaccia Scheiben mit den Tomaten und Rucola belegen.