

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Tomaten-Mozzarella-Focaccia



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) Paula Berto/Unsplash

Zubereitung

1. Backofen auf 250 °C vorheizen
2. 500 g Weismehl in eine Teigschüssel geben
3. Salz am Schüsselrand ins Mehl geben und mit Mehl leicht zudecken
4. 300 ml lauwarmes Wasser mit 5 g Hefe vermischen
5. In der Mitte Mulde formen und Hefewasser hineingiessen
6. 2 EL Olivenöl dazugeben und 3 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten
7. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde aufgehen lassen
8. Aus dem Teig zwei Kugeln formen und nochmals zugedeckt 30 Minuten aufgehen lassen
9. Ein Blech in den vorgeheizten Backofen stellen
10. Cherrytomaten halbieren
11. Mozzarella von Hand fein zupfen
12. Rosmarin fein hacken und mit 8 EL Olivenöl vermischen

Zutaten

500 g	Weismehl
300 ml	lauwarmes Wasser
5 g	Hefe, frisch
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
500 g	Cherrytomaten
250 g	Mozzarella
3 g	Rosmarin
8 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 13.** Eine Teigkugel auf Backpapier auf eine Grösse von 40 x 30 cm ausrollen
- 14.** Focaccia mit Rosmarinöl bepinseln
- 15.** Focaccia mit der Hälfte der Tomaten und der Mozzarella belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem vorgeheizten Blech ca. 15 Minuten backen
- 16.** Dann die Focaccia herausnehmen und diesen Vorgang mit der zweiten Teigkugel wiederholen