Focaccia mit Rosmarin und Thymian aus der Heißluftfritteuse

Zeit gesamt 45min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	15 g
Wasser	320 ml
Weizenmehl Typ 550	500 g
Salz	2 TL
Olivenöl	8 EL
Rosmarin, frisch	5 g
Thymian, frisch	5 g
Meersalz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	10 g
Premium Oliven mit Zitrone	150 g
Cherrytomaten	200 g
Zucker	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Sieb, Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken, Heißluftfritteuse

1. Aus Backpapier in Frittierkorbgröße 2 Förmchen mit ca. 3 cm hohem Rand falten. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, 2 TL Salz und 3 EL Olivenöl zugeben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig halbieren, in die Backpapierförmchen geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Inzwischen Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Nadeln und Blättchen abstreifen oder zupfen und mit 4 EL Olivenöl verrühren. Mit den Fingern regelmäßig Vertiefungen in die Teigstücke drücken. Kräuteröl darauf verteilen und mit etwas grobem Salz bestreuen.

3. Frittierkorb mit einer Focaccia bestücken. Bei 160 °C 15 Min. backen, umdrehen und weitere 10 Min. bei gleicher Temperatur fertig backen. Die zweite Focaccia auf die gleiche Weise backen. Basilikum waschen und trocken schütteln und die Blätter abzupfen. In einem Sieb inzwischen die Oliven abtropfen lassen. Tomaten waschen, halbieren und mit Salz, Pfeffer, 2 Prisen Zucker und 1 EL Olivenöl mischen. Oliven unterheben. Mit Basilikumblättern bestreuen. Focaccia mit dem Tomatensalat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Focaccia mit Dinkelmehl (Type 630) zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	609 kcal
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g