AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Italien

TOMATEN-FOCACCIA MIT RICOTTA UND ROSMARIN



Rezept: Tanja Grandits. Tanjas Kochbuch. AT-Verlag 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Kombination mit Tomaten und Ricotta ist grossartig. Reife, aromatische Tomaten und einen guten Ricotta - zum Beispiel aus Büffel- oder Schafsmilch - einsetzen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

15 g	Hefe	300 g	Cherrytomaten
0.7 dl	Wasser, lauwarm	2 Zehe	Knoblauch
300 g	Mehl	2 Bd	Rucola
1 TL	Zucker	200 g	Ricotta
1 dl	Wasser	1 Zw	Rosmarin
0.3 dl	Olivenöl	50 g	Pecorino
1 TL	Salz		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, mit 1/6 des Mehls und Zucker verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. Den Rest des Mehls mit dem Vorteig, der zweiten Portion Wasser, dem Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt 1 Std. in der Schlüssel gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
3. Cherrytomaten halbieren, Knoblauchzehen fein scheibeln und die Rosmarinnadeln abzupfen.
4. Ofen auf 220° C vorheizen. Den Teig gut durchkneten, mit bemehlten Händen in ein geöltes Backblech drücken, zugedeckt weitere 10 Min. gehen lassen.
5. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken, die Tomatenhälften hineinsetzen, Knoblauch, Ricotta und Rosmarin darauf verteilen und mit gutem Salz und grobem Pfeffer aus der Mühle würzen. Einen Faden Olivenöl über den Teig verteilen.
6. Etwa 30 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Pecorino-Spänen bestreuen.