

Focaccia, genial

Zutaten:

320	ml	Wasser, kalt
7	g	Germ, frisch
1,5	EL	Olivenöl
7	g	Salz
400	g	Weizenmehl glatt, 00



Topping:

150	g	Kirschtomaten
60	g	entsteinte Oliven

und später Knoblauchöl

4	ST	Knoblauchzehen mit 50 ml Olivenöl oder nur Olivenöl
2	TL	Oregano

Herstellung:

1. Wasser, Germ, Olivenöl und Salz kurz in einer Schüssel vermengen (kurz).
2. Den Teig in eine rechteckige, mit Olivenöl benetzt Glasform, geben und mit dem Deckel darauf 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig herausnehmen ein paarmal dehnen und falten und abermals für 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
4. Den Letzen Arbeitsschritt nochmals wiederholen.
5. Den Teig vorsichtig, in eine mit Backpapier ausgekleidete rechteckige Backform geben, ganz vorsichtig den Teig in der Form verteilen.
6. Kirschtomaten und Oliven darauf verteilen und 20 Minuten bei 190 ° C backen.
7. Herausnehmen und mit dem Olivenöl bestreichen und dem Oregano bestreut noch 10 Minuten mitbacken.
8. Herausnehmen – kurz überkühlen. . . und noch warmer (das soll ma nit tuan wegen dem Bauch – aber es schmeckt noch g....) verspeisen.