Focaccia

Miele: **Dampfbackofen auf Combigaren Heißluft 240°C und 30% Feuchte aufheizen**
Siemens: **Dampfbackofen auf Heißluft, Dampfzugabe gering, 240°C aufheizen**

Zutaten Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 20 g Olivenöl
- 20 g Salz
- 300 ml Wasser
- 20 g Hefe

Zutaten Belag:

- 30 g Olivenöl
- Rosmarin
- 125 Mozzarella
- 30 g grobes Salz
- 200 g Cherry-Tomaten

Zubereitung:

- Die Zutaten mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Hefeteig verarbeiten.
- 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
- Rosmarinnadeln grob schneiden und mit 30 g Olivenöl mischen.
- Dann den Teig auf eingefettetes Backblech geben und mit den Händen in Form drücken.
- Abgedeckt nochmals 20 min ruhen lassen.
- In dieser Zeit Cherrytomaten halbieren und Mozarella 1 cm groß würfeln.
- Mit den Fingern Mulden in den Teig drücken, mit dem Rosmarinöl einpinseln und mit Cherrytomaten und Mozarella belegen.
- Mit Rosmarin bestreuen und wie oben angegeben 20 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen.
- Focaccia herausnehmen mit Salz bestreuen und sofort auf einem Brett servieren.