



WIEDEMANN'S
RESTAURANT



REZEPT Juli 2018

Focaccia mit Sonnentomaten und Ziegenkäse

ZUTATEN

500g Weizenmehl optimal 550g
300ml lauwarmes Wasser
25 g Frischhefe
1 Prise Zucker
1 TL Salz
35 ml Olivenöl

5-6 EL Kräuter Pesto oder Olivenöl
250 g Kirschtomaten
Ziegenkäse, alternativ Schafskäse oder Mozzarella Menge nach Wunsch

ZUBEREITUNG

Für den Vorteig: Hefe mit Zucker in das Wasser bröseln und gut verrühren. Das Hefegemisch in eine zuvor gebildete Mehlmulde gießen und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Das Salz und Öl dazugeben und mit dem Knethaken gute 10 Minuten kräftig kneten, wieder zudecken und etwa 2 Stunden an einen warmen Ort stellen. Entweder den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben oder mit bemehlten Händen kleine Fladen formen – 30 Minuten gehen lassen. Mulden mit Finger in den Teig drücken und Tomatenhälften reinlegen, Pesto punktuell verteilen und nach Belieben mit Käse belegen. Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen, 25 Minuten backen. GENIESSEN...