

Focaccia vom Grill



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
1 TL Salz
50 ml Olivenöl
310 g Wasser
Kirschtomaten

Zum Bestreichen:
2 Zweige Rosmarin
5 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den halben Hefewürfel in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Zucker vermischen. Die Hefelösung mit den restlichen Teigzutaten zu einem sehr weichen Hefeteig verarbeiten. Den Teig in einer abgedeckten Schüssel ca. 1-2 Stunden gehen lassen.

Die Rosmarinzwige fein hacken und mit dem Olivenöl vermischen. Den Teig danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und beliebig portionieren. Die Teiglinge in eine runde Form bringen und darauf achten, dass Sie nicht zu stark geknetet werden, da sonst der Teig wieder zusammenfällt. Anschließend die halbierten Kirschtomaten in das Brot drücken und 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Grill auf 200°C vorheizen, danach wandert das Focaccia für 25-30 Minuten in den Grill.

Nach ca. 10 Minuten die Focaccia mit Olivenöl Rosmarin Mischung bepinseln.