

claro Weltladen (071 845 34 44)
Mariabergstrasse 8
9400 Rorschach
www.claro-rorschach.ch



Tomaten Focaccia mit Olivenöl

Zutaten für ca. 30 Stück à 4x4cm

Teig

40g Roggenvollkornmehl oder Dinkelvollkornmehl *
160g Halbweissmehl
1 Tl. Salz *
0.6 Tl. Trockenhefe

Mehl, Salz und Trockenhefe mischen

ca. 0.8 dl warmes Wasser, nach Bedarf
1.5 Essl. Olivenöl *
55g getrocknete Tomaten in kleine Stücke *

Nochmals mischen mit Kelle ca. 1 Minute (nur rühren nicht kneten)
mit Klarsichtfolie dicht abdecken
Aufgehen lassen über Nacht im Kühlschrank

Belag

2 Essl. Olivenöl *
1/2 Essl. Wasser
¼ Tl. Fleur de Sel
Oliven nach Bedarf *
Rosmarinnadeln

Mit geölten Fingern den Teig ausziehen, Öl, Wasser und Fleur de Sel verrühren, über den Teig träufeln, mit den Fingern "Dellen" eindrücken. Oliven und Rosmarin darauf verteilen, leicht andrücken.

Backen

Ca. 15-20 Min. in der unteren Hälfte mit 220 °C . Herausnehmen, Focaccia auf einem Gitter etwas auskühlen.

* diese Zutaten finden sie in unserem Laden