

# Focaccia-Tomatenbrot



## **Zutaten**

1000 g Mehl (Typ 550)  
680 ml warmes Wasser (40°C)  
2 Packungen trocken Hefe  
4 El Olivenöl  
30 g Salz  
4 Knoblauchzehen  
Einen Bund Rosmarin  
30g Meersalz  
2 Chilischoten  
100g Tomatenmark

## **Zubereitung**

Das Mehl mit der Hefe, dem Salz, dem Olivenöl mischen.

Die Chilischoten werden fein geschnitten und mit etwas Öl in der Pfanne gedünstet, das Tomatenmark kommt dazu und wird etwas geröstet und anschließend in den Vorteig gegeben.

Das warme Wasser dazugeben und in wenigen Minuten zu einem geschmeidigen, nicht klebenden Teig verkneten.

Darauffolgend wird der Teig warmgestellt und abgedeckt. Nach ca. 2 Stunden sollte sich das Volumen verdoppelt haben.

Der Teig wird zu einem Leib geformt und auf ein Backblech gegeben.

Vor dem Backen werden Löcher in die Oberfläche gestoßen.

Nun werden Rosmarin, Knoblauch und Meersalz darauf verteilt.

Das Focaccia wird bei 180°C für ca. 45 Min gebacken.

**Tipp:**  Mit Hilfe eines kleinen Holzspießes kann das Brot durchstoßen werden und langsam herausgezogen werden. Sollte etwas Teig am Spieß kleben bleiben, muss es noch etwas weiter backen.