

## Focaccia von Deez Nuts

Mengen für 10 Personen

Italienischer Klassiker. Kann aber auch mit Dörrtomaten verfeinert werden.

500 g Mehl	
1.5 TL Salz	
20 g Hefe	
4.5 dl Wasser	lauwarm
7 cl Olivenöl	
100 g Oliven	
100 g Cherry-Tomaten	Tomaten und Oliven in den Teig drücken
* 5 g Salz	Wir nehmen grobes Meersalz und streuen es über das Olivenöl.

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Teig gut kneten. Gehen lassen. Mit Olivenöl und Fleur de Sel bedecken. 25-30 Minuten bei 220 Grad backen.