



Fociccia

von Diego Mannhart

Mengen für 30 Personen

Quelle: chefkoch

Gewürze: Rosmarin

4.05 kg Mehl	
4.05 Liter Wasser	Lauwarm
90 g Salz Grobkörnig	6 TL
30 g Rohrzucker	3 Prisen
18 Stück Trockenhefe	
90 g Cherry-Tomaten	30 Stk
5.4 dl Olivenöl	12 EL
90 g Salz Grobkörnig	

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und diesen abgedeckt im Kühlschrank 4 - 5 Stunden gehen lassen. Am besten eine große Schüssel verwenden, damit der Teig nicht überlaufen kann.

Anschließend den Teig in ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen (Fettpfanne oder Pflaumenkuchenblech). Dabei so wenig wie möglich im Teig rühren, damit die Luftblasen im Teig bleiben. Anschließend den Teig bei Raumtemperatur abgedeckt nochmals 40 - 50 min gehen lassen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Focaccia mit dem Olivenöl beträufeln und anschließend mit den Tomatenscheiben belegen. Zum Schluss mit Rosmarinnadeln und grobem Meersalz bestreuen.

Die Focaccia im vorgeheiztem Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 min goldgelb backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 20 min auskühlen lassen, damit die Focaccia nicht zerreißt, wenn man sie z. B. in Streifen schneidet.