

Datteltomaten-Focaccia



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 1 Stunde aufgehen lassen +
ca. 15 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	540 kcal
Eiweiss:	19 g
Fett:	9 g
Kohlenhydrate:	93 g

Tipps zu diesem Rezept

- Lauwarm mit Salat servieren.

Zutaten

500 g	Weissmehl
1 TL	Salz
20 g	Hefe
2 dl	Wasser, lauwarm
80 g	Magerquark
200 g	Datteltomaten
1	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen. Hefe im Wasser auflösen. Zusammen mit dem Quark zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser begeben. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.
2. Backofen auf 220 °C vorheizen. Teig portionieren und zu Kugeln formen. Auf wenig Mehl zu Rondellen à ca. 20 cm Ø auswallen. Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Tomaten halbieren. Rosmarinnadeln und Tomaten auf den Teigrondellen verteilen. Knoblauch pressen und mit dem Olivenöl mischen. Knoblauchöl über die Focacce träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In der unteren Hälfte des Ofens ca. 15 Minuten goldbraun backen.