

# Tomaten-Oliven-Focaccia

## Zutatenliste:

½	Würfel frische Hefe
½ TL	Zucker
500g	Weizen- oder Dinkelmehl
50g	Hartweizengries plus Grieß zum Verarbeiten
3-5	Rosmarinzwige
6-8 EL	Olivenöl
400g	kleine Tomaten
150g	schwarze Oliven

Grobes Meersalz, frisch  
gemahlener Pfeffer



## Zubereitung:

1. Hefeteig herstellen; in diesen die Hälfte der Rosmarinnadeln (fein gehackt) sowie 1-2 EL Öl untermengen und alles ca. 1 Std. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Arbeitsfläche dünn mit Mehl und Grieß bestreuen, den Teig kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Diese in 12 Portionen teilen und jeweils zu kleinen runden Fladen drücken. Dabei sollte die Arbeitsfläche immer gut mit der Mehl-Grieß-Mischung bestreut sein.
3. Die Fladen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, jeweils mit einem Küchentuch abdecken und weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 220 Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen – keine Umluft, da werden die Fladen zu trocken.
5. Tomaten halbieren. In die Fladen kleine Vertiefungen drücken. 4-5 EL Öl mit den restlichen Rosmarinnadeln sowie etwas Meersalz und Pfeffer verrühren und die Fladen damit bepinseln.
6. Mit Tomaten und Oliven belegen und nacheinander auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen.