

Focaccia mit Tomaten und Mozzarella

Für 2 Personen

250 g Kirschtomaten	200 ml Olivenöl	grobes Meersalz, Pfeffer
12 Schalotten	1 TL Rosmarin	25 g Hefe
1 TL Salz	250 g Mehl	2 Büffelmozzarella
1 TL frischer Thymian	2 TL alter Balsamico	

Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kirchtomaten abspülen und trockenreiben. Tomaten halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und 20 ml Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen etwa 3 Stunden (am besten über Nacht) trocknen lassen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten schälen und quer halbieren. Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Die Nadeln von den Stielen zupfen. Rosmarinnadeln fein schneiden. Schalotten in 130 ml Olivenöl zusammen mit den Rosmarinnadeln andünsten. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten weich schmoren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Focaccia-Teig Hefe und Salz in 175 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mehl zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben und 30 ml Olivenöl über den Teig (nicht in den Teig) träufeln. Focacciateig zugedeckt bei Zimmertemperatur (ca. 20 Grad) etwa 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mit dem Öl kurz verkneten. Den Teig zu etwa zwei ca. 1,5 cm dicken Fladen formen. Focaccia-Fladen jeweils auf ein gefettetes Backblech legen. Erkalte und abgetropfte Schalotten gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dabei etwas andrücken. Mit etwas vom Schalotten-Öl beträufeln. Fladen nochmals 20 Minuten gehen lassen. Focaccia im heißen Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Dann kurz herausnehmen und die getrockneten Tomaten darauf verteilen. Weitere ca. 4-5 Minuten weiterbacken. In der Zwischenzeit den Mozzarella in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Thymian abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Mozzarella und Thymian auf zum Schluss auf dem Teig verteilen und 3 Minuten weiterbacken, bis der Käse beginnt zu schmelzen. Herausnehmen. Kräutersalat in die Mitte des Tellers geben, Focaccia darauf geben. Mit dem restlichen Olivenöl und altem Balsamico beträufeln und warm servieren.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013