

Zutaten

Focaccia

- 20 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 500 g Mehl
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 150 g Cherrytomaten
- 1 Prise Meersalz, grob
- 6 EL Olivenöl

Pesto

- 50 g Basilikumblätter, ohne Stiel
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 40 g geriebene Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Meersalz, grob
- 120 ml Olivenöl, nativ



Tomaten-Focaccia mit selbstgemachtem Pesto

Zubereitung

Focaccia

Hefe mit Zucker und Salz im Wasser unter Rühren auflösen, mit Mehl vermengen und ca. 10 Min. zugedeckt gehen lassen. Jetzt mit 4 EL des Olivenöls glatt verkneten. Teig ca. 45 Min. abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu zwei Fladen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und abgedeckt weitere ca. 15 Min. ruhen lassen. Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen, halbieren. Mit den Fingern kleine Mulden in die Fladen drücken, Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben hineingeben, Focaccia mit dem übrigen Öl dünn bestreichen und mit grobem Meersalz bestreuen.

Dann im 200° C heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. goldgelb backen.

Pesto

Pinienkerne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Basilikum, Salz, Knoblauch und Pinienkerne in ein hohes Gefäß geben, Öl hinzugeben und mit dem Zauberstab klein mixen.

Tipp Den Hefeteig mit mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin verfeinern. Das Pesto schmeckt am besten, wenn es einen Tag im Kühlschrank durchzieht.