

# Tomaten-Focaccia mit Tomatenaufstrich



## Zutaten

### für den Germteig:

500 g Mehl, glatt  
12 g Germ, frisch  
12 g Salz  
20 g Zucker  
340 g Wasser kalt  
25 g Olivenöl

### außerdem:

25 g Olivenöl  
Meersalz, grob  
Rosmarin  
Tomaten, bunt

### für den Tomatenaufstrich:

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (=100 g  
getrocknete Tomaten)  
175 g Frischkäse natur  
½ Knoblauchzehe  
1 Handvoll Basilikum frisch  
Salz



## Zubereitung

1. Für den Germteig alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Kenwood Küchenmaschine ca. 15 Minuten kneten. Der Teig ist eher feuchter, KEIN zusätzliches Mehl dazugeben!
2. Mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank 12-24 Stunden gehen lassen.
3. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. ein bis zwei Stunden auf Zimmertemperatur bringen.
4. Ein Blech gut mit dem Olivenöl bestreichen und den Teig mit einer Teigspachtel auf das Blech geben. Den Teig nun von außen in die Mitte falten. Dank Olivenöl bleibt der auch nirgends kleben.
5. Teig umdrehen und von allen Seiten ziehen bis er das halbe Blech bedeckt.
6. Mit Olivenöl beträufeln und mit den Fingerspitzen Gruben im Teig machen.
7. Tomaten in Scheiben schneiden und auf dem Focaccia-Teig verteilen. Salz und Rosmarin darauf streuen und bei 270° ca. 15 Minuten backen.
8. Für den Tomatenaufstrich alle Zutaten in den Multi-Zerkleinerer der Kenwood Küchenmaschine geben und einige Minuten vermischen.