



aullaufform rechteckig · h 7,5 cm, 36x26 cm · no. 5028/147

## TOMATEN-OLIVEN-FOCACCIA

### Zutaten:

1 Würfel frische Hefe (42 g),  
 1/2 TL Zucker, 1 TL Salz,  
 3 EL Olivenöl,  
 400 g Weizenmehl,  
 70 g getrocknete Tomaten,  
 70 g schwarze Oliven  
 (ohne Steine),  
 40 g grüne Oliven  
 (ohne Steine),  
 30 g Pinienkerne,  
 1 Eiweiß zum Bestreichen,  
 2 EL Rosmarinnadeln,  
 Mehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitung:

Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmen Wasser auflösen. Salz und Öl mit dem Mehl in einer Schüssel vermischen, die Hefe zugießen und alles zu einem Teig verkneten. Falls nötig, noch etwas Wasser oder Mehl unterkneten. In einer bemehlten Schüssel zugedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Tomaten und beide Olivensorten grob hacken und mit den Pinienkernen unter den Teig kneten. Den Teig länglich ausrollen, in eine gefettete Grande al forno Form legen und zugedeckt noch etwa 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Das Brot mehrmals quer einschneiden. Das Eiweiß leicht verquirlen, Brot damit bestreichen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200 Grad herschalten und die Brote 15 bis 20 Minuten fertig backen.