



Focaccia mit Cocktailtomaten,

Rosmarin und Stracciatella di Burrata



Ca. 4 Personen



Ca. 20 Min.



Ca. 60 Min.



einfach

Zubereitung im Thermomix® TM7

1. Manuelle Einstellungen antippen und die **2,5 g Hefe** in **450 ml Wasser** im Mixtopf **3 Min./37 °C/Stufe 2** auflösen.
2. **600 g Mehl**, etwas Salz und **25 ml Olivenöl** zugeben.
3. Den Modus **Kneten** auswählen und **5 Min./Knetstufe** zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten.
4. Den Teig in eine andere **Schüssel** umfüllen, anschließend ruhen lassen und ein Tuch darüberlegen.

Zubereiten/Vorbereiten

1. Ausreichend Tomaten und Oliven halbieren (je nach eigener Präferenz).
2. Rosmarin waschen, trocken schütteln und grob zupfen.

Focaccia backen

1. Eine Pfanne mit Öl bestreichen.
2. Den Teig hineingeben und mit geölten Fingern gleichmäßig verteilen.
3. Mit den Fingern Dellen in den Teig drücken.
4. Tomaten, Oliven und Rosmarin auf dem Teig verteilen.
5. Alles nochmals mit Olivenöl bestreichen.
6. Den Teig **5 Minuten** ziehen lassen.
7. Die Focaccia bei **240 °C** für ca. **30 Minuten** im Ofen backen.
8. Die goldbraune Focaccia aus dem Backofen nehmen und in der Mitte durchschneiden.

Burrata zubereiten

1. Die Stracciatella di Burrata vorsichtig in einer **Schüssel** aufreißen oder grob zupfen.
2. Mit Salz würzen und mit etwas Kräuter- oder Olivenöl beträufeln.

Anrichten

1. Das Brot auf einem Teller servieren.
2. Die Schüssel mit der Burrata danebenstellen und genießen.