

## Focaccia mit Cocktailtomaten und Basilikum

---

### Zutaten:

1 kg Weizenmehl Type 550  
1 Würfel frische Hefe  
1 TL Zucker  
4 TL Salz (Meersalz)  
Ca. 400 ml lauwarmes Wasser  
5 EL Olivenöl  
600g Cocktailtomaten  
frische Basilikumblätter  
Fleur de Sel (od. grobkörniges Salz) und Olivenöl zum Beträufeln.

### Zubereitung:

Das Mehl in einer Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde bilden, die Hefe, 1TL Zucker und etwas Wasser vermengen. Den Vorteig ca. 10 Minuten ruhen lassen.  
Mit dem restlichen Wasser und 4 EL Olivenöl mit Knethaken (Handrührgerät – niedrige Umdrehung) oder einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Brotteig kneten (ggf. mehr Wasser hinzufügen). Abgedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.  
Teigstücke auf einer leicht bemehlten Fläche zu Fladen ausrollen und auf ein Gourmet Lochblech legen. Mit Finger kleine Kuhlen reindrücken und den halbierten Cocktailtomten belegen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und grobkörnigen Salz (Fleur de Sel) bestreuen.

Backen im DGC (Miele Combidampfgarer)  
Heißluft Plus 220° C  
1 Dampfstoß manuell direkt nach dem Einschieben  
Zeit: ca. 20-25 Minuten

Oder im Miele Backofen:

Einstellung: Klimagaren + Vorheizen  
Temperatur: 220° C  
Einschubebene: 2. v. unten  
Backzeit: 20-25 Minuten  
Dampfstoß: 1 sofort nach dem Einschieben

Nach dem Backen mit den frischen Basilikumblättern belegen.