

# Rezepte Brotfladen mit Tomaten und Knoblauch

## Zutaten:

Focacciateig aus (Weizenmehl (Type 405))

2 – 3 Tomaten (Typ Pelati)

2 – 5 Knoblauchzehen

50 ml Olivenöl

kaltes Wasser

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung

Den Teig bereiten.

Das Backrohr auf 240° C aufheizen.

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Tomaten anritzen und im kochenden Wasser kurz blanchieren und die Schale entfernen.

Die Tomaten entkernen, das Fruchtwasser entfernen und mittelgrob hacken.

Nach der Ruhezeit, den Teig nochmals kräftig durchkneten, 2 Kugeln formen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden.

Eine Teigplatte dünn auswellen.

Diese Platte auf eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Die Tomatenwürfel über den Teig verteilen.

Die zweite Kugel dünn auswellen und über das Backblech geben.

Mit Fingern Vertiefungen in den Teig drücken, Knoblauchstücke hinein geben, salzen, pfeffern und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Das Backblech in den Ofen schieben und für ca. 10 Minuten backen lassen.

Das Brot sollte eine schöne Farbe haben.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)