# Focaccia mit Ricotta und Kirschtomaten

PORTIONEN: 4
ZUBEREITUNGSZEIT: 2 Stunden
SCHWIERIGKEITSSTUFE: einfach

*“Ein Stück Italien aus dem Ofen.”*

**Hefeteig**

15 g frische Hefe
1 TL Zucker
170 ml Wasser (lauwarm)
300 g Mehl
60 ml Olivenöl
1 TL Salz

**Belag**

300 g Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
6 Rosmarinzweige
200 g Ricotta
½ TL Fleur de Sel
1 TL schwarzer Pfeffer grob
100 g Pecorino (oder Parmesan) in Späne gehobelt

1. Die Hefe in 70 ml Wasser lauwarmes Wasser auflösen und mit 50 g Mehl und dem Zucker verrühren. Diesen Vorteig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

2. Das restliche Mehl (250g) mit dem Vorteig, 100 ml Wasser, 30 ml Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Mit etwas Mehl bestäuben und wieder zugedeckt mindestens 1 Stunde in der Schüssel gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

3. Die Tomaten halbieren, die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen.

4. Den Teig gut durchkneten, mit bemehlten Händen auf ein geöltes Backblech von etwa 35 x 35 cm drücken und nochmals 10-20 Minuten gehen lassen. Dann mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und die Tomatenhälften hineinsetzen. Knoblauch, Ricotta und Rosmarin darauf verteilen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die restlichen 3 EL Olibvenöl über den Teig verteilen.

5. Im 220 Grad heißen Ofen etwas 30 Minuten gold-braun backen. Aus dem Ofen nehmen und und mit der Käse-Späne bestreuen. Wer mag gibt noch ein paar Blätte Rucola oder Basilikum darauf.