



## Focaccia mit Zwiebeln, Oliven und Pomodori secci

Der Name Focaccia geht vermutlich auf die alten Römer zurück, sie nannten es panis focarius in der Herdasche gebackenes Brot (lat. focus = Herd). Es wurde als Fladenbrot gebacken und vor dem Verzehr auch mit würzigen Zutaten belegt. Mitunter wird sie als Vorläufer der Pizza angesehen.

Die Focaccia ist eine ausgezeichnete Zwischenmahlzeit und passt ideal zu einem Apero. Sie kann variantenreich belegt werden, allzu üppig sollte dies aber nicht geschehen, mit wenigen, aber würzigen Zugaben schmeckt sie am Besten. Sie kann kalt serviert werden, aber noch leicht warm schmeckt sie besonders gut.

### Zutaten

200g	Pizzateig
30g	Zwiebel
1El	Olivenöl
2	ingelegte Dörrtomaten
6	grüne Oliven
	Mehl

### Zubereitung

Pizzateig zu einer abgeflachten Kugel formen, dazu den Teig zur Mitte hin einfallen und den teil mit Schluss nach unten auf einen eingeölte Teller legen, mit einem Küchentuch bedecken und 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Zwiebel zu dünnen Scheiben schneiden und mit wenig Olivenöl vermischen.  
Dörrtomaten würfeln. Oliven halbieren und zu Scheibchen schneiden.

Backofen mit Backstein auf 250° vorheizen.

Teig auf ein gut bemehltes Brett legen und zu einem ca. 1,5cm dicken Fladen ausziehen. Mit dem Finger ein paar Dellen eindrücken und mit den Zwiebelringen belegen.

Auf der untersten Rille in den Ofen einschieben und 12-14 Minuten backen.

Focaccia etwas auskühlen lassen und mit den Oliven und Dörrtomaten belegen.



*Teig einschlagen und rundformen*







