

Foccacia mit Tomaten und Bergkäse

 **glutenfrei**



Zutaten:

420g helles glutenfreies Mehl
100g gekochte und durchgedrückte
Kartoffeln
250g Topfen
2 EL Öl
1 Würfel Hefe ODER 2 P. Trockenhefe
2 TL Salz
2 TL Flohsamenschalenpulver
400ml lauwarmes Wasser
1 TL gehackter Rosmarin

Für den Belag:
Kirschtomaten
Bergkäse
grobes Salz
2 Knoblauchzehen
Olivenöl

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Nun alle Zutaten für den Teig mit dem Rührgerät verrühren.
Ein wenig Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen. Den Teig, dieser ist sehr weich(!), auf das Mehl geben und mit bemehlten Händen, das restliche Mehl unter den Teig kneten. Falls der Teig klebrig ist, die Hände stets gut bemehlen. Den Teig rasch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den Händen zu einem Fladen auseinanderdrücken. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Knoblauch in kleine Stückchen schneiden. Nachdem sich der Teigfladen deutlich vergrößert hat, mit Olivenöl bepinseln und in die Mulden kleine Knoblauchstücke einlegen. Kirschtomaten auflegen und mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad in den Ofen schieben, sofort die Temperatur auf 225 Grad reduzieren und etwa 25 Minuten backen.

Tipp: Die Kirschtomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen und mit geriebenem Bergkäse bestreuen !

Gutes Gelingen wünscht das Team vom

Vital Gourmet

