

# Spicy Tomaten-Focaccia mit frischen Kräutern

## Ein Honig & Chili Rezept



Sommerzeit = Grillzeit - no doubts about that! 😊 Aber sind wir mal ehrlich, das Beste am Grillen sind für mich die Beilagen: Brot, leckere Salate, Kräuterbaguette, ... 😞😞😞 Nachdem ich keine Milchprodukte mehr esse, fehlte mir lange DAS perfekte Grill-Brot - bis jetzt: Hello Focaccia!

Das tolle am Focaccia: Man kann es nach Lust und Laune mit frischen Kräutern und Gemüse belegen. Die Mischung aus Honig & Chili, Cocktail-Tomaten, Knoblauch und etwas (veganem) Käse hat sich zu meiner absoluten Favoriten-Mischung herauskristallisiert.

Kleiner Tipp am Rande: Das Brot am Besten direkt frisch nach der Backzeit essen - ich sag, wie es ist: besser wird es nicht 😊

## Zutaten

- 500g Mehl
- 300ml lauwarmes Wasser
- 15g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Honig & Chili
- 10 Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Topf frischen Rosmarin
- 1 handvoll frische Basilikumblätter

## Und so gehts

1. Verrühre in einer Schüssel die Hefe mit dem lauwarmen Wasser.
2. Gebe anschließend das Mehl, Salz, und 4 EL Olivenöl dazu und knete den Teig mit dem Handrührer 3 Min, anschließend 3 Min. mit der Hand. Den Teig lässt du für 1h an einem warmen Ort gehen.
3. Den Teig teilst du in 2 Kugeln auf und legst diese auf ein Backblech. Zugedeckt mit einem Geschirrtuch noch mal für 30 Min. gehen lassen.
4. Die Tomaten halbieren, die Kräuter waschen und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch mischt du mit 2 EL Olivenöl und dem Honig & Chili zusammen. Heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Nach der Ruhezeit die zwei Teigkugeln mit den Händen jeweils zu einem Fladen formen. Nun kannst du die Brote mit den Tomaten und den Kräutern sowie dem Knoblauch-Honig-Chili-Öl verzieren und das Brot mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Das Brot gibst du für 15 Minuten in den Ofen.