Vollkorn-Focaccia mit Tomaten und Rosmarin

<u>für 1 Blech</u>

- **600g Dinkelvollkornmehl**
- **400ml lauwarmes Wasser**
- **1 Packung Trockenhefe**
- **1 gestrichener TL Meersalz**
- **½ TL brauner Zucker**
- **3 EL Olivenöl**
- **8 Cocktailtomaten, gewaschen und halbiert**
- **2 Zweige Rosmarin**
- **grobes Salz und etwas Olivenöl**

1. Aus dem Mehl, Wasser, Hefe, Olivenöl, Salz und Zucker min. 5 min einen glatten Teig kneten und an einem warmen Ort zugedeckt für 30min gehen lassen.

2. Nochmal durchkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit feuchten Händen in Form drücken. Wieder für 30min gehen lassen.

3. Mit den halbierten Tomaten (Schnittfläche nach oben) und den Rosmarinnadeln belegen. Mit dem groben Salz bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

4. Bei 180°C für 20-25min backen bis es sich bräunt. Auf einem Gitter auskühlen lassen und noch warm servieren.

Guten Appetit!