Focaccia mit getrockneten Tomaten & Röstzwiebeln

Bitte noch 300 ml Naturjoghurt hinzufügen

Die komplette Backmischung geben wir in eine Schüssel und fügen den Joghurt hinzu. Das ganze müssen wir nun ca. 15 Minuten mit einer Küchenmaschine verkneten.
Dann nehmen wir den Teig und decken die Schüssel mit einem Küchenhandtuch ab, um ihn ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen zu lassen.

Nach dem Gehen lassen wir den Teig erneut gut durchkneten und geben in anschließend in eine Kastenform. Die Tomaten welche sich an der Oberfläche befinden drücken wir in den Teig, damit sie beim Backen nicht dunkel werden.

Wir heizen den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vor, während wir den Teig ruhen lassen. Wenn der Ofen heiß ist, bestreichen wir das Brot noch mit etwas Milch und backen es dann auf der unterster Schiene für ca. 25 Minuten. Vor dem Anschneiden lassen wir das Brot gut auskühlen.