

## Merlianas Rosmarin-Focaccia mit Tomate und Aubergine



Für 1-2 Personen

Bei 180 °C ca. 45 min backen

### Zutaten

500 g Dinkelmehl

1 Würfel Hefe

Etwas Ahornsirup

200 ml lauwarmes Wasser

100 ml Olivenöl

1 TL Salz

4 Rosmarinzweige (15-20 cm lang)

4-5 Cocktailtomaten

200 g Aubergine

2 El Olivenöl

1/2 Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden (wer es vegan bevorzugt, lässt den Mozzarella weg)

### Zubereitung

- Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Scheiben salzen und ca. 15-20 min stehen lassen
- Rosmarin von drei Zweigen fein hacken
- Dinkelmehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle formen und darin die Hefe bröseln, etwas Ahornsirup darübergerben sowie ca. 100 ml lauwarmes Wasser. Vorteig mit einem frischen Geschirrtuch abdecken und 20 min ruhen lassen
- Dann das restliche Wasser, Olivenöl, Salz, gehackter Rosmarin dazugeben und solange zu einem geschmeidigen Teig kneten, bis dieser beim Kneten Blasen bildet. Dann wiederum mit dem Tuch abdecken und 2 h ruhen lassen
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten, bis sie gar und goldbraun sind. Die Auberginenscheiben auf ein Küchentuch legen, damit das Fett absorbiert wird, und anschließend abkühlen lassen. Wenn die Auberginenscheiben zu ölig sind, beeinträchtigen sie beim Backen das Aufgehen des Teigs an dieser Stelle.
- Nach der Ruhezeit den Focaccia-Teig in eine geölte Auflauf- oder Backform geben und der Form anpassen. Nochmals abgedeckt 30 min gehen lassen.
- Mozzarella-Würfel, halbierte Tomaten und Auberginenscheiben auf dem Focaccia-Teig arrangieren und dabei in den Teig leicht reindrücken. Den vierten Rosmarinzweig grob zerkleinern und darüber streuen.
- Bei 180 °C Umluft je nach Herd ca. 45 min backen. Wenn an einem Holzstück beim Reinstechen kein Teig haften bleibt, ist die Focaccia fertig.

Dazu passt ein Sommersalat oder wer es ein wenig üppiger möchte, reicht dazu frisch angebratene Pfifferlinge, denn im Juli beginnt die Pfifferlingzeit.