



Rosamarin Focaccia & Tomaten-Pesto

400 g Weizenmehl	Rosmarin waschen, trocknen, Nadeln fein hacken.
100 g Hartweizengrieß	Hefe in lauwarmes Wasser bröseln, Zucker zufügen, verrühren und
350 ml Wasser (lauwarm)	15 Minuten gehen lassen.
1/2 Würfel Hefe	Mehl, Hartweizengrieß und Salz mischen und mit dem Hefewasser,
2 TL Salz	ca. 10 Minuten kneten und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
1 TL Zucker	Teig aus der Schüssel auf ein bemehltes Brett geben und mehrmals
	ziehen und übereinander falten, dann auf ein mit Backpapier
3 EL Olivenöl	ausgelegtes Backblech geben.
1 Zweig Rosmarin	Mit Olivenöl beträufeln, Rosmarin & Meersalz drüber geben und im
Meersalz	Backofen bei Heissluft, 220 °C, ca. 18 Minuten backen.
100 g Getr. Tomaten	Tomaten klein schneiden, Knoblauch pellen und ebenfalls klein schneiden.
1 Knoblauch	Pinienkerne in einer Pfanne Goldgelb anrösten.
20 g Pinienkerne	Parmesan reiben.
30 g Parmesan	Alles zusammen in einem Blender (Püriergerät) geben, pürieren.
Olivenöl	Nach und nach etwas Olivenöl zufügen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
Salz & Pfeffer	