



FOCACCIA MIT COCKTAILTOMATEN (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



Tipps

Belegen Sie die Focaccia vor dem Backen alternativ mit Rosmarinnadeln, Thymianblättchen oder 70 g Mozzarellastückchen. Nach dem Backen können Sie die Focaccia außerdem mit frischen Basilikumblättern garnieren.

ZUTATEN FÜR 2

FÜR DIE FOCACCIA

250 g	
500 g	Weissmehl
1 Würfel	Hefe
25 g	Öl und etwas mehr zum Bearbeiten
1 Prise(n)	Zucker
1 TL	Salz
125 g	Wasser, lauwarm
10	, halbiert
	Olivenöl, zum Beträufeln
	Meersalz

TIPP KNOBLAUCHÖL

80 g	Knoblauchzehe(n)
80 g	Sonnenblumenöl
80 g	Olivenöl
	evtl. noch 1 getrocknete Chili

ZUBEREITUNG

1. Für die Focaccia: QimiQ Sahne-Basis, Mehl, Hefe, Öl, Zucker, Salz und Wasser in den Mixtopf geben und 6 Min./kneten.
2. Teig halbieren. 2 Kugeln formen und ausrollen, sodass der Teig ca. 2 cm hoch ist. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
3. Mit dem Daumen mehrere Mulden hineindrücken und die Cocktailtomaten in die Mulden drücken. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Vor dem Backen mit Olivenöl oder Knoblauchöl (siehe Tipp) beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180-190 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 25 Minuten backen.
6. Für das Knoblauchöl: Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 mixen. Öl in eine saubere Flasche füllen und im Kühlschrank lagern! Passt perfekt zum Beträufeln der Focaccia.