



# FOCACCIA MIT COCKTAILTOMATEN (THERMOMIX)



## QimiQ AVANTAGES

- 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.

## INGRÉDIENTS POUR 2 PIÈCES

### FÜR DIE FOCACCIA

<b>250 g</b>	
<b>500 g</b>	Farine
<b>1 Würfel</b>	Hefe
<b>25 g</b>	Öl und etwas mehr zum Bearbeiten
<b>1 pincée</b>	Sucre
<b>1 TL</b>	Sel
<b>125 g</b>	Eau, tiède
<b>10</b>	, halbiert
	Huile d'olive, zum Beträufeln
	Meersalz

### TIPP KNOBLAUCHÖL

<b>80 g</b>	Gousse(s) d'ail
<b>80 g</b>	Huile de tournesol
<b>80 g</b>	Huile d'olive
	evtl. noch 1 getrocknete Chili

## PRÉPARATION

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.