



# TOMATEN-FOCACCIA



## QimiQ VORTEILE

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



20



mittel

## 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 STÜCK

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>500 g</b>	Mehl, glatt
<b>15 g</b>	Salz
<b>150 g</b>	Frühstücksspeck, klein gewürfelt
<b>30 ml</b>	Pflanzenöl
<b>125 ml</b>	Wasser, lauwarm
<b>1 Würfel</b>	Frischer Germ
<b>10</b>	Kirschtomaten, halbiert
	Olivenöl, zum Bestreichen
	Meersalz, grob

## ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Salz vermischen.
2. Speck in Öl knusprig braten, Wasser und QimiQ Saucenbasis dazugeben. Germ in der lauwarmen Speckmischung auflösen und zum Mehl geben. Gut durchkneten.
3. Teig halbieren. 2 Kugeln formen und ausrollen, sodass der Teig ca. 2 cm hoch ist. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
4. Mit dem Daumen mehrere Mulden hineindrücken und die Kirschtomaten in die Mulden drücken. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 180-190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Vor dem Backen mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.