



# FOCACCIA MIT COCKTAILTOMATEN (THERMOMIX)



## QimiQ BENEFITS

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



## Tips

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.

## INGREDIENTS FOR 2 PIECES

### FÜR DIE FOCACCIA

<b>250 g</b>	QimiQ Cream Base
<b>500 g</b>	Flour
<b>1 cube(s)</b>	Hefe
<b>25 g</b>	Öl und etwas mehr zum Bearbeiten
<b>1 pinch(es)</b>	Sugar
<b>1 tsp</b>	Salt
<b>125 g</b>	Water, lukewarm
<b>10</b>	Cherry tomatoes, halved
	Olive oil, to drizzle
	Sea salt

### TIPP KNOBLAUCHÖL

<b>80 g</b>	Garlic clove(s)
<b>80 g</b>	Sunflower oil
<b>80 g</b>	Olive oil
	possibly 1 more dried chili pepper

## METHOD

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.