



# FOCACCIA MIT COCKTAILTOMATEN (THERMOMIX)



## QimiQ VANTAGGI

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



## Suggerimenti

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.

## INGREDIENTI PER 2

### FÜR DIE FOCACCIA

|              |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| <b>250 g</b> | QimiQ Sauce Base                 |
| <b>500 g</b> | Farina                           |
| <b>1</b>     | Hefe                             |
| <b>25 g</b>  | Öl und etwas mehr zum Bearbeiten |
| <b>1</b>     | Zucchero                         |
| <b>1</b>     | Sale                             |
| <b>125 g</b> | Aqua,                            |
| <b>10</b>    | ,                                |
|              | Olio d'oliva, zum Beträufeln     |
|              | Sale marino                      |

### TIPP KNOBLAUCHÖL

|             |   |
|-------------|---|
| <b>80 g</b> | Dente d'aglio                           |
| <b>80 g</b> | Olio di girasole                        |
| <b>80 g</b> | Olio d'oliva                            |
|             | Eventualmente 1 altro peperoncino secco |

## PREPARAZIONE

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.