



# 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.