



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

FÜR DIE FOCACCIA

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

TIPP KNOBLAUCHÖL

80 g	Garlic clove(s)
80 g	Sunflower oil
80 g	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.