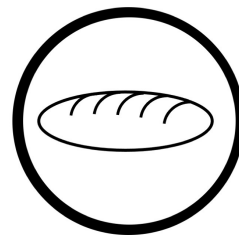


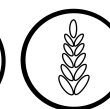
# Fenchel Oliven Focaccia



Vorbereitung  
20 Minuten  
TM 10 Minuten



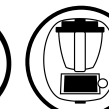
Für Apéro  
geeignet



Mit  
Weizen



220°  
30 Min



Thermomix®  
geeignetes Rezept

400g Wasser  
1/2 Würfel Hefe  
1 EL Zucker

Wasser und Zucker auf 37°C erwärmen und die Hefe darin 5 Minuten auflösen. Alternativ können die Zutaten im Thermomix auf Stufe 2 im Mixtopf bei 37°C für 4 Minuten erwärmt werden.

1.5 TL Salz  
500g Weissmehl  
3EL Olivenöl  
70g Oliven geviertelt  
100g Fenchel geraspelt\*  
\*im TM 5 Sek Stufe 5  
oder mit einer Raffel

Das Salz zusammen mit dem Mehl, dem Olivenöl, den Oliven und dem Fenchel in eine Teigschüssel geben. Alles zusammen mit der "Hefen-Flüssigkeit" von Hand verkneten oder mit einem Teigrührgerät 10 Minuten kneten lassen. Im Thermomix alle Zutaten im bereits mit der "Hefen-Flüssigkeit" gefüllten Mixtopf 3 Minuten mit der Teigfunktion verarbeiten. \* Die Oliven und der Fenchel im TM nach 2,5 Minuten zuführen.

Anschliessend den Teig mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Teig in einem Rundenblech bei 220° 30 Minuten backen.

\*Salz sollte während des Gährens der Hefe nicht direkt mit ihr in Kontakt kommen. Die ideale Temperatur, um die Hefe aufgehen zu lassen, beträgt 37°C. \*\* Teig fühlt sich am wohlsten, wenn er mit einem lauwarmen Küchentuch abgedeckt wird und nicht der Zugluft ausgesetzt ist.

