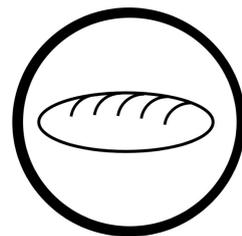


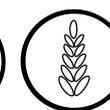
Süsskartoffel Focaccia mit Rotwein Zwiebeln



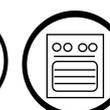
Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



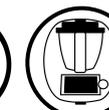
Für Apéro
geeignet



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.

500g Weissmehl
1.5 TL Salz
3EL Olivenöl
200g Süsskartoffel geraspelt*
*im TM 5 Sek Stufe 7
oder mit einer Raffel

Das Mehl zusammen mit dem Salz, dem Olivenöl und den Süsskartoffeln in eine Teigschüssel geben. Alles zusammen mit der "Hefe-Flüssigkeit" von Hand verkneten oder mit einem Teigrührgerät 10 Minuten kneten lassen. Im Thermomix alle Zutaten im bereits mit der "Hefe-Flüssigkeit" gefüllten Mixtopf 3 Minuten mit der Teigfunktion verarbeiten.

Anschliessend den Teig mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

500g rote Zwiebel
2dl Rotwein
1dl Balsamico Essig
3EL Zucker

Die Zwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit dem Rotwein, dem Essig und dem Zucker 30 Minuten einkochen.

Hände mit Öl einreiben und den Teig in ein Blech ca. 40x40 cm drücken. Mit einem Messer ein Karo von ca. 2x2 cm leicht einschneiden. Die Zwiebel darauf verteilen und bei 220°C 30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

50g Rucola
100g Weichkäse

Die noch warme Focaccia mit Rucola belegen, in Quadrate von ca. 5x5 cm schneiden und den Weichkäse darauf verteilen.

