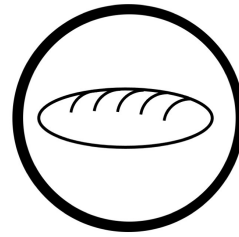


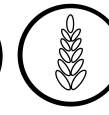
Spargel Focaccia



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



Für Apéro
geeignet



Mit
Weizen



220°
30 Min



Thermomix®
geeignetes Rezept

300g grüne Spargel

Spargel waschen, die Spitzen abschneiden und beiseite legen. Den hinteren Teil ca. 2 cm kürzen oder je nach Bedarf mehr. Die Spargel ohne Spitzen mit einem Messer in kleine Würfel schneiden oder im Thermomix 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und aus dem Mixtopf nehmen.

300g 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 Weismehl
1.5 TL Salz
3EL Olivenöl

Das Mehl zusammen mit dem Salz, dem Olivenöl und den Spargeln 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.

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

Rohschinken, Buratini, Tomaten

Wer es mag, kann die noch warme Focaccia mit Rohschinken, Burratini und/oder Cherrytomaten servieren.

