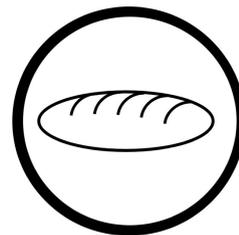


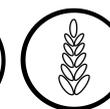
Focaccia



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



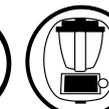
Für Apéro
geeignet



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.

2 TL Salz
500g Weismehl
3EL Olivenöl

Das Salz zusammen mit dem Mehl, dem Olivenöl, 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. Wenn du magst, kannst du hier auch noch Olivenstücke, getrocknete Tomaten und/oder auch Kräuter wie Bärlauch in der Saison oder auch getrocknete Kräuter einkneten.

Anschliessend den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech giessen und mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur auf dem Blech gehen lassen.

Du kannst nun auch noch Oliven, Tomaten oder Spargeln eindrücken und die Focaccia noch herzhafter machen. Den Teig nun bei 220° 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren noch mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und/oder getrockneten Kräutern bestreuen.

*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 nicht der Zugluft ausgesetzt ist.

