



LUFTIGES FOCACCIA

ZUTATEN

450 g warmes Wasser

1 Hefewürfel

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
eingelegt

1 TL Salz

500 g Mehl

100 g Parmesan

1 Becher Doppelrahm

1 EL grobes Salz

Rosmarin

ZUBEREITUNG

- Wasser und den Hefewürfel in den Mixtopf geben und 20 Sek./ Stufe 3 vermischen.
- Mehl, Salz, Parmesan und getrocknete Tomaten mitsamt Öl dazugeben und 2 Min/ Knetfunktion vermengen.
- Den feuchten Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit feuchten Händen verteilen.
- 20 Minuten aufgehen lassen.
- Doppelrahm mit Rosmarin und grobem Salz mischen und das Focaccia damit bestreichen.
- 20-30 Minuten in den vorheizten Ofen (220°) geben.

Variationen

- Die Zugabe von einem Glas getrockneten Tomaten ist eine von vielen Möglichkeiten. Mann kann auch Oliven, frischen Rosmarin, Speckwürfel... usw. zugeben. Oder das Focaccia einfach nature zubereiten. Es sollte jedoch immer mind. 1 EL Olivenöl zugefügt werden.
- Anstelle des Doppelrahms kann man auch Olivenöl benutzen und das Focaccia mit einem Olivenöl-Salz-Gemisch bestreichen.

Genussmix.ch