



Dahoam
– KOCHEN & BACKEN –

Mediterranes Focaccia

1 Blech

Arbeitszeit: 15 Minuten / Backzeit: 20 Minuten

Gehzeit: 60 + 15 Minuten



Zutaten Teig

450gr Dinkelmehl 630, 350gr Wasser, 10gr Salz, 10gr Backmalz (optional), 1 Pack. Trockenhefe

Für den Belag

150gr Kirschtomaten, ½ Zwiebel, 2 EL Olivenöl, Thymian, Rosmarin, grobes Salz

Zubereitung

- ◆ Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Achtung, dieser ist sehr weich & klebrig. Am besten alles mit einem Kochlöffel verrühren und dann erst mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine kneten
- ◆ Den Teig abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen
- ◆ Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleiten lassen und mit nassen oder öligen Fingern gleichmäßig auf dem Blech verteilen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen
- ◆ In der Zwischenzeit die Zwiebel in dünne Ringe schneiden, die Kirschtomaten halbieren
- ◆ Das Olivenöl auf dem Focaccia verteilen und mit den Fingern den Teig etwas eindrücken. Gewürze, grobes Salz darauf verteilen
- ◆ Zum Schluss mit den Zwiebeln & Tomaten belegen

Backen

- ◆ Den Ofen auf 220°C (Umluft) vorheizen
- ◆ Ca. 20 Minuten backen. Evtl. abdecken, falls der Belag schwarz wird



Bettina's Tipps

- ◆ Eurer Phantasie sind beim Belag keine Grenzen gesetzt – Oliven, Knoblauch, Artischocken und alles was Euch schmeckt!
- ◆ Wenn ihr einen Backrahmen habt, dann auf das Blech stellen & den Teig darin verteilen, die Form wird schöner – das ist nur für die Optik ☺

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugvad@dahoam-lebensmittel.de