Focaccia mit dem Thermomix

Focaccia mit dem Thermomix ist ein köstliches Fladenbrot. Das mediterrane Rezept mit Knoblauch, Olivenöl und Kräuter kommt aus Italien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

375 ml	Wasser
1 Würfel	Germ
1 TL	Zucker
700 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Salz
	Öl (für das Backblech)
	grobes Salz (zum Bestreuen)

für das Knoblauchöl

3 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Oregano (frisch, gehackt)
1 EL	Thymianblätter (frisch, gehackt)

Zubereitung

1. Das Wasser, Germ und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Minuten bei 37 °C Stufe 2 erwärmen. Mehl und Salz hinzufügen und 3 Minuten kneten.

2. Den eine in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und an einen warmen Platz 1 Stunde gehen lassen.

3. Ein Backblech mit Öl einfetten.

4. Die Knoblauchzehen schälen in den Mixtopf geben und 3 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spaten nach unten schieben. Das Olivenöl und frisch gehackte Kräuter (man kann auch die Hälfte Menge getrocknete Kräuter verwenden) zugeben und 5 Sekunden auf Stufe 3 vermischen.

5. Den Teig auf das Backblech legen und mit geölten Händen flach drücken, mit den Fingern oder einen Kochlöffel Vertiefungen in den Teig drücken.

6. Das Knoblauch über den Teig verteilen und weitere 15 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200 ° vorheizen.

7. Die **Focaccia** mit Salz bestreuen, in den Backofen schieben und zirka 25 Minuten goldgelb backen.

Tipp