

# BROTGENUSS

## Foccacia



### ZUTATEN

#### Für den Vorteig:

**54 g KOMEKO BROTGENUSS**

80 g Wasser

4 g Trockenhefe

#### Für den Teig:

80 g Kartoffelmehl (Stärke)

**215 g KOMEKO BROTGENUSS**

150 g Wasser

3 g Trockenhefe

7 g Salz

1 EL Apfelessig

#### Zum Belegen:

¼ TL italienische Kräuter

1 Stk. Tomate

etwas Parmesan (ggf. auch als vegane Variante)

Oliveneröl zum Bestreichen



### ZUBEREITUNG

#### Vorteig:

**54 g KOMEKO BROTGENUSS**, 80 g Wasser, 4 g Trockenhefe zu einem glatten Teig anrühren und 30 - 60 min. reifen lassen

#### Teig:

1. Den Vorteig mit 80 g Kartoffelmehl, **215 g KOMEKO BROTGENUSS**, 150 g Wasser, 3 g Trockenhefe, 7 g Salz, 1 EL Apfelessig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den fertigen Teig in 4 gleiche Teile einteilen.
3. Die Foccacia zu ovalen Fladen ausdrücken, mit etwas Olivenöl bestreichen, dünn geschnittene Tomate auflegen und mit Parmesan und Kräutern bestreuen. Zugedeckt ca. 30 min. reifen lassen.
4. Nach der Stehzeit die Foccacia bei 240 °C Ober-/Unterhitze 12 - 15 min. backen.



glutenfrei



vegan

