



ZUTATEN

für 1x Focaccia (Auflaufform 25 × 36cm)

1 Pck. KOMEKO Toastbrot Backmischung (350g)

- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Würfel Frischhefe
- 330 g lauwarmes Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Rosmarin

etwas glutenfreies Mehl und Öl für die Zubereitung



ZUBEREITUNG

1. KOMEKO Toastbrot Backmischung, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Frischhefe im lauwarmen Wasser auflösen, 2 EL Olivenöl hinzufügen und zu den trockenen Zutaten geben. Mit einem Handmixer oder einer Knetmaschine ca. 10 Minuten verkneten.
2. Der Teig sollte etwas klebrig sein, daher mit sehr gut bemehlten Händen ihn nehmen, kurz kneten, um eine Kugel zu formen, in die bemehlte Schüssel zurückgeben und abgedeckt ca. 1 Stunde bei 35°C im Backofen (mittlere Schiene, Umluft) gehen lassen.
3. Nach dem Gehen den Teig direkt in die eingölte Auflaufform fallen lassen und mit geölten Händen durch vorsichtiges Drücken bis in die Ecken und an den Rand ziehen.
4. Auf dem Focaccia Teig die restlichen 2 EL Olivenöl verteilen und mit den Fingern tiefe Löcher bis zum Boden in den Teig drücken. Zum Schluss mit Meersalz und Rosmarin bestreuen. Den Teig für weitere 45 Minuten bei 35 °C Umluft im Backofen abgedeckt gehen lassen.
5. Die Focaccia ohne Abdeckung im Ofen lassen und die Temperatur auf 200 °C Umluft erhöhen. Nach Erreichen der Temperatur für ca. 25-30 Minuten backen.
6. Warm oder kalt servieren und genießen!

Unsere Tipps:

Für noch mehr Genuss mit Olivenöl und Parmesan bestreuen, wenn die Focaccia aus dem Ofen kommt, dann Schinken darauf legen und servieren.

Für eine besonders leckere Focaccia könnt ihr noch Oliven und getrocknete Tomaten in den Teig geben, bevor ihr ihn zum zweiten Mal ruhen lasst (Ende Schritt 3). Zusätzlich Oliven und getrocknete Tomaten auf den Teig legen und sie leicht in den Teig drücken.



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

