



Focaccia mit Rucola und Fenchelsalami

Zutaten

für 4 Focaccia

Focaccia	Belag
60 g Olivenöl	1/2 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Basilikum	30 g Olivenöl
1 Knoblauchzehe	200 g Saure Sahne
1/2 Würfel Hefe	20 g Zitronensaft
320 g Wasser	1/2 TL Salz
1 TL Zucker	1/4 TL Pfeffer
470 g Mehl	300 g Cocktailtomaten
2 TL Salz	50 g Rucola
	8 Scheiben Fenchelsalami



Nützliches Zubehör

Ofenzauberer

Zubereitung

1. Eine große Schüssel leicht ölen.
2. Petersilie, Basilikum und Knoblauchzehe fein hacken (3 Sek./St. 6).
3. 300 g Wasser, Hefe, Zucker, Mehl, 40 g Öl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig kneten (2Min./kneten). Den sehr klebrigen Teig in die vorbereitete Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde). Wenn nötig, den Ofenzauberer etwas einfetten.
4. Teig mit eingeeilten Händen auf den Ofenzauberer geben und zu zwei Fladen drücken. Dabei mit den Fingerspitzen kleine Vertiefungen in den Teig drücken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Zum Ende der Gehzeit den Ofen vorheizen (200 °C).
5. 20 g Öl mit 20 g Wasser mischen und die Fladen damit bestreichen, 15 bis 20 Minuten auf der untersten Schiene backen und abkühlen lassen. In dieser Zeit die Sauce zubereiten.
6. Basilikum und Knoblauch fein hacken (3 Sek./St. 6) und mit dem Olivenöl, der Sauren Sahne, dem Zitronensaft und den Gewürzen mischen.
7. Focaccia jeweils halbieren und mit den halbierten Cocktailtomaten und dem Rucola belegen. Mit der Sauce beträufeln und mit je 2 Scheiben Fenchelsalami belegen

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®. Ihr könnt das Rezept aber auch mit anderen Küchenhelfern zubereiten oder auf die gute alte traditionelle Art :-)

