

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Focaccia mit Grand Cru Couverture und Espresso

Zutaten für Focaccia:

350 g	Mehl
1 – 2 TL	Salz
1.75 dl	Wasser
½ Würfel	Hefe
etwas	Olivenöl
20-30 g	Grand Cru Couverture (z.B. Felchlin, Lindt&Sprüngli)
1 EL	Espresso-Bohnen, grob gemahlen (in der Moulinette)
1-2 Zweige	Rosmarin

ZUBEREITUNG:

Die Grand Cru Couverture klein hacken. Die Espresso-Bohnen in der Moulinette grob mahlen.

Teig - Die frische Hefe mit dem Wasser vermischen und das Mehl wie auch das Olivenöl daruntergeben. Falls der Kleib zu klebrig ist, noch mehr Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit der Grand Cru Couverture sowie mit den grob gemahlenen Espresso-Bohnen locker und leicht mischen und zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. In der Wärmeschublade) ca. 1-2 Stunden gehen lassen (bis sich das Volumen minimum verdoppelt hat).

Den Teig auf ein Backblech geben, wenig ausrollen oder gleich von Hand in die gewünschte Form bringen. Mit den Fingerkuppen leichte Vertiefungen eindrücken. Etwas Fleur de Sel darüberstreuen und mit Rosmarin und Olivenöl bepinseln.

Im Ofen bei 140-150° C ca. 15-20 Minuten vorbacken – anschliessend bei ca. 200-210° nochmals ca. 10-15 Minuten nachbacken.

En guete☺.

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Focaccia mit Pilzen und Roten Zwiebeln an Thymianöl

Zutaten für Focaccia:

350 g	Mehl
1 – 2 TL	Salz
1.75 dl	Wasser
½ Würfel	Hefe
etwas	Olivenöl
etwas	Steinpilz Pulver (oder getrocknete Steinpilze in der Moulinette fein zermahlen)

Für den Belag:

200 g	Rote Zwiebeln, halbiert und längs in dünne Streifen geschnitten
200 g	Pilze – Eierschwämmchen, Steinpilze, Kräuterseitlinge etc., in feine Streifen geschnitten
etwas	frische Thymianblättchen

Für das Thymianöl:

Etwas	Olivenöl (ca. 2-3 dl)
Ca. ½ Bund	Thymian

ZUBEREITUNG:

Teig - Die frische Hefe mit dem Wasser vermischen und das Mehl wie auch das Olivenöl daruntergeben. Falls der Kleib zu klebrig ist, noch mehr Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. In der Wärmeschublade) ca. 1-2 Stunden gehen lassen (bis sich das Volumen minimum verdoppelt hat).

Für das Thymianöl – das Olivenöl mit abgezupften Thymian mischen und in der Moulinette / Küchenmixer kurz pürieren – mit Fleur de Sel abschmecken.

Teig / Belag - Teig, auf einem mit Backpapier belegten Blech 1 cm dick ausrollen, mit den Fingern sanft eindrücken und mit Olivenöl bepinseln. Mit den Pilzen und den Roten Zwiebeln belegen und nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 210° C ca. 30-35 Minuten backen – je nachdem müssen Sie vielleicht die Hitze nach 20 Minuten reduzieren, nicht dass der Belag zu dunkel wird.

En guete☺.