

# BROTGENUSS Focaccia



## ZUTATEN (Menge für 4 Stück)

### 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 Tomate, etwas

Parmesan (ggf. auch als vegane Variante),

Olivenöl 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 ca. 150 g.
3. Die Focaccia 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 Focaccia bei 240 °C Ober-/Unterhitze 12 - 15 min. backen.

**Unser Tipp:** Die Focaccia können auch je nach Geschmack mit anderen Kräutern, Oliven, Schafskäse, Pinienkerne oder nach Belieben belegt werden.



glutenfrei



vegan

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

