Baumnuss-Focaccia

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	2 Std. 30 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	6
Gerät	Combair SE ab 2015

Hefeteig

500 g Halbweissmehl

10 g Zucker

15 g Hefe

150 g Joghurt

250 ml Wasser

Mehl, Zucker, Hefe, Joghurt und Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und auf Stufe 1 für 15 Minuten mischen.

10 g Salz

3 EL Olivenöl

Salz dazugeben und auf hoher Stufe 2 Minuten kneten. Zum Schluss Öl beifügen und nochmals auf hoher Stufe 3 Minuten gut durchkneten.

Teig zugedeckt in der Rührschüssel für 2 Stunden aufgehen lassen.

Honignüsse

50 g Honig

50 g Wasser

100 g Baumnüsse

1 Prise Kurkuma, gemahlen

1 Prise Cayennepfeffer, gemahlen

1 Prise Pfeffer, aus der Mühle

1 Prise Fleur de Sel

Honig und Wasser in einer weiten Pfanne erhitzen. Sobald der Honig flüssig ist, Gewürze und Nüsse beifügen und alles mischen. Unter ständigem Rühren sprudeln lassen, bis der Honig karamellisiert und das gesamte Wasser verdampt ist.

Nüsse so auf einem Backpapier auslegen, dass sie sich nicht berühren und trocknen lassen. Fleur de Sel darüberstreuen.

Focaccia

3 EL Olivenöl

2 EL Wasser

etwas Fleur de Sel

2 EL Olivenöl mit dem Wasser mischen. Kuchenblech mit 1 EL Olivenöl einfetten, Teig darauf geben und dann die Hälfte des Öl-Wasser-Gemisch daraufgeben. Teig mit den flachen Händen behutsam ausbreiten, sodass die Focaccia ca, 2 cm dick ist.

Focaccia bei Raumtemperatur für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Garraum auf 210 °C mit Ober-/Unterhitze feucht (vor)heizen

Rest des Öl-Wasser-Gemisch auf den Teig geben. Karamellisierte Baumnüsse fest in den Teig hineindrücken. Nach Belieben Fleur de Sel darüberstreuen.

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Gargut einschieben

Ober-/Unterhitze feucht 210 °C während 15 Min.

1 EL Olivenöl

Focaccia noch warm mit dem Olivenöl bestreichen, damit sie schön glänzt.

Tipps

Es können auch gekaufte Honig- oder Salznüsse verwendet werden.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019