

FOCACCIA

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 25 Min.

500 g	Halbweissmehl
1½	Teelöffel Salz
½	Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
3½ dl	Wasser, lauwarm
2	Esslöffel Olivenöl
	Olivenöl zum Beträufeln
½	Esslöffel grobes Meersalz
2	Esslöffel Rosmarinnadeln

1 Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Wasser und Öl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Teig auf wenig Mehl oval ca. 2 cm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der Oberfläche mit den Fingern Löcher eindrücken. Teig mit Olivenöl beträufeln, Meersalz und Rosmarin darüberstreuen.

BACKEN ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Tipp). Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.

BACK-TIPP Miele

Focaccia ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens mit Intensivbacken backen. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch



SALSA PICCANTE

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

25 g	Butter
10	rote Peperoncini, in Stücken
2	Zwiebeln, grob gehackt
2	Teelöffel Kurkuma
1	rote Peperoni, in Würfeli
½	Teelöffel Salz

Butter warm werden lassen. Peperoncini, Zwiebeln und Kurkuma bei kleiner Hitze ca. 10 Min. dämpfen (siehe Tipp), in einen Messbecher geben, pürieren. Peperoniwürfeli daruntermischen, salzen.

DAMPFGAR-TIPP Miele

Butter mit allen Zutaten bis und mit Kurkuma in einer Steamerschale 10 Min. bei 109 Grad im Miele Steamer garen.