

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



REZEPT VON
cookingCatrin

Süße Garten Focaccia

12 Portionen | 30 Minuten {ohne
Ruhezeit}

Zutaten:

2 Pkg. Trocken-Germ | alternativ: 1 Würfel
frischer Germ
250 ml Wasser lauwarm
30 g Zucker
2 EL Sonnenblumenöl
350 g Weizenmehl
1 Prise Salz
1 Pkg. Lorenz World Selection Cashews
ungesalzen
Frische Beeren, Früchte und Kräuter nach
Wahl
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Honig
Für das Salz-Karamell-Eis:
1 Pkg. Lorenz World Selection Cashews
ungesalzen
200 g Zucker
5 Eigelb {Größe L}
225 ml Vollmilch
375 ml Schlagobers
3 EL Sojassauce



Zubereitung:

Den Germ in lauwarmem Wasser gleichmäßig auflösen. Den Zucker, das Öl, das Mehl mit einer Prise Salz hinzufügen und in der Küchenmaschine zu einem lockeren Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort {im Ofen bei 40 °C} zugedeckt für bis rund eine Stunde gehen lassen. Anschließend erneut durchkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche zu einem großen Fladen ausrollen. Mit Nüssen, frischen Beeren, Früchten und Kräutern - frei nach eigener Fantasie - einen Garten legen. Die freien Teigflächen mit etwas Öl bestreichen

Die Süße Garten Focaccia auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für 20 bis 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit etwas Honig toppen.

