

Brodie's Broccacia (Focaccia)

Für die Prep & Cook XL – geeignet für ein großes Backblech (ca. 30 × 40 cm)

Zutaten (für 1 großes Blech):

- 250 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- 130 ml lauwarmes Wasser (lauwarm, nicht heiß)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Crème Fraîche mit Kräutern
- 1–2 TL getrockneter Schnittlauch (oder gemischte Kräuter)

Für den Belag:

- ca. 80 g Cocktailtomaten (in Scheiben)
- ca. 50 g Feta (zerkrümelt)
- ca. 80 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler oder Gouda)
- Optional: weitere Kräuter, Pfeffer oder ein Spritzer Olivenöl

Zubereitung in der Prep & Cook XL:

Hefemischung anrühren:

Trockenhefe, lauwarmes Wasser und Zucker in den Behälter geben.

→ Manuell: Stufe 3 | 37 °C | 2 Minuten (Knet- und Mahlmesser verwenden)

Teig zubereiten:

Mehl, Salz, Ei, Crème Fraîche und Kräuter hinzufügen.

→ Teigprogramm P1 starten (knetet automatisch und geht anschließend bei 30 °C für 40 Minuten)

Backblech vorbereiten:

Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen.

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Teig verarbeiten:

Der Teig ist weich bis leicht flüssig – das ist gewollt.

Teig mit einem Löffel oder Teigschaber auf das Blech geben und ca. 1–2 cm dick glatt streichen.

Mit Tomaten, Feta und Käse belegen. Optional mit Pfeffer, Kräutern oder Öl verfeinern.

Backen:

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25–30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist und der Boden durchgebacken wirkt.

Gegen Ende evtl. mit Alufolie abdecken, falls der Käse zu dunkel wird.

Abkühlen lassen & servieren:

Die Broccacia kurz ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und lauwarm oder kalt genießen.

Passt perfekt zu einem Dip aus Crème Fraîche und Frischkäse – oder zu neuen Ideen, die spontan entstehen.