

# Vegane Focaccia

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 115 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 250 g Weizen Mehl Type 550
- 1/2 TL Jodsalz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1/2 TL KNORR Kräuterlinge zum Streuen Italienische Kräuter
- 20 g getrocknete Tomaten (ohne Öl), gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 60 g gelbe oder orange Cocktailtomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- Außerdem: 1 Weck-Glas

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1243 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 297 kcal |
| Fett: | 7,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,2 g |
| Kohlenhydrate: | 47 g |
| davon Zucker: | 1,8 g |
| Ballaststoffe: | 3,1 g |
| Eiweiß: | 7,7 g |
| Salz: | 0,9 g |

## Zubereitung

1. Zum Verschenken Mehl, Salz, Trockenhefe, Knorr Kräuterlinge und gewürfelte Tomaten in ein Glas (ca. 580 ml) geben, Deckel auflegen und mit den Klemmen verschließen.

2. Für die Zubereitung den Inhalt des Glases in eine Rührschüssel geben. 1 EL Olivenöl und 250 ml lauwarmes Wasser zugießen und mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem weichen Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

3. Teig noch einmal mit einem Rührlöffel durchrühren. Den weichen Teig mit einem Teigschaber auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zu einem ovalen Teiglaib von ca. 2 cm dicke formen. Teig noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

4.xTeig mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit dem Zeigefinger die typischen Mulden in den Teig drücken. Tomaten waschen, halbieren und auf dem Teig verteilen, etwas eindrücken. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und darüberstreuen. Focaccia im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft 200 °C) ca. 25 Minuten backen. Focaccia auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In Streifen geschnitten servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 25 min Gehzeit: 75 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen