



Focaccia Muffins



Arbeitszeit: 1,5 h



Koch- & Backzeit: 15- 20 Min



Portionen: 12



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Focaccia Teig

- 410g Weizenmehl Typ 550
- 8g Salz
- 8g Zucker
- 10g Olivenöl
- 20g frische Hefe (7g Trockenhefe)
- 265g kaltes Wasser

Toppings

- Cherrytomaten
- frischer Rosmarin
- Grobes Salz
- o.ä.

Zubereitung

Den Teig aus den Zutaten zubereiten und 15 Minuten ruhen lassen.

In 60 g Stücke abwiegen, rund formen und in die gefettete Muffinform mit der glatten Seite nach oben legen.

Bis zur doppelten Größe abgedeckt aufgehen lassen. Bei Raumtemperatur dauert das ca. 60 Minuten.

Jetzt die Teiglinge gut mit Olivenöl einpinseln / beträufeln und mit einem Finger das typische Muster eindrücken.

Mit Tomaten und Kräuter deiner Wahl belegen und bei ca. 210 Grad Ober- und Unterhitze 15- 20 Min goldgelb ausbacken.

