

Rezept

Schokoladen-Espresso-Focaccia

Ein Rezept von Schokoladen-Espresso-Focaccia, am 12.09.2024

Zutaten

50 g dunkle Kuvertüre	50 g getrocknete Aprikosen
600 g Mehl	1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz	10 g gemahlene Espressokaffeebohnen
3 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl	1 TL Meersalz
Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ein Backblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Kuvertüre und Aprikosen fein hacken. Beides mit Mehl, Hefe, 330 ml Wasser, Salz und Espressokaffee mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in einer Schüssel an einem warmen Ort zugedeckt 2-3 Std. ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig direkt aus der Schüssel auf das Backpapier fallen lassen. Nicht mehr kneten! Den Teig auf 2-3 cm Dicke flach drücken. Im Backofen (Mitte) etwa 16-20 Min. backen.
3. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und trockenschütteln, die Nadeln fein hacken. Den Knoblauch und Rosmarin mit Olivenöl verrühren.
4. Das Focaccia aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem Knoblauch-Rosmarin-Öl bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Dazu passt luftgetrockneter Schinken.