

**BRESC**

**INSPIRE**

— YOUR —

**PASSION**

WITH OUR LOVE  
FOR TASTE



## FÜR MEHR UMAMI IN IHREN GERICHTEN

STRATTU DI POMODORI, «AUSZUG AUS TOMATEN», ENTSTEHT, INDEM NACH DER ERNTE DIE HALBIERTEN TOMATEN EINE WOCHE IN DER SONNE GETROCKNET WERDEN. ES IST DAS HERZSTÜCK DER SIZILIANISCHEN KÜCHE, FINDET SICH IN VIELEN ITALIENISCHEN REZEPTEN UND VERLEIHT JEDEM GERICHT EINE UMAMI-NOTE FÜR AUTHENTISCHEN GESCHMACK.

# FOCACCIA MIT STRATTU DI POMODORI



## REZEPT FÜR 10 PERSONEN (BACKFORM 34X24CM)

- 500 g Weissmehl
- 300 g Wasser
- 50 g Bresc Strattu di Pomodori**
- 23 g Salz
- 5 g Zucker
- 56 g Hefe, frisch

## VORBEREITUNG / ZUBEREITUNG

Strattu di Pomodori mit lauwarmen Wasser mischen.

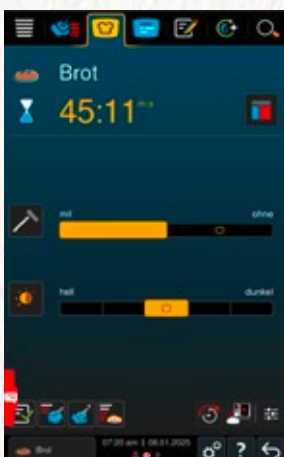
Alle Zutaten zusammen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Oliveneröl in die Form geben, so dass der Boden bedeckt ist.

Teig in die Form legen und mit Cherrytomaten und Rosmarin bestreuen.

Teig im Brot-Prozess – Einstellungen siehe Bild – gären und backen.

Alternative Zubereitung: den Teig an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen und anschliessend bei 180 °C Umluft ca. 30 Min. im Ofen backen.



Lass dich  
inspirieren!

