

> Garden Focaccia mit dreierlei Dips

Cashew-Dip, Brokkoli-Mandel-Dip & Rote-Beete-Kichererbsen-Dip



ZUTATEN:

Focaccia

300 g	Weizenmehl
4 g	Trockenhefe
1 TL	NATURATA Demerara Rohrohrzucker
1 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
1 TL	NATURATA Condimento Bianco
2 EL	NATURATA Olivenöl Italien
190 ml	Wasser

nach Wunsch: Gemüse, Kräuter, Blüten

2 EL	NATURATA Olivenöl Italien
------	---------------------------

Cashew Dip

100 g	NATURATA Cashewkerne
100 ml	vegane Pflanzencreme
1-2 EL	NATURATA Melasse Hefeflocken
1 EL	körniger Senf
2-3 EL	Zitronensaft
	NATURATA Atlantik Meersalz
	Pfeffer

Brokkoli-Mandel-Dip

125 g	Brokkoli
1 Stück	Schalotte, klein
50 g	Mandelmus
2 EL	NATURATA Olivenöl Italien
40 g	Brunnenkresse
	NATURATA Atlantik Meersalz
	Zitronensaft

Rote-Beete-Kichererbsen-Dip

1 Stück	Rote Beete, vorgekocht
175 g	Kichererbsen aus der Dose
2 EL	Zitronensaft
2 EL	NATURATA Olivenöl Italien
1 EL	NATURATA Melasse Hefeflocken
1 EL	Sesam, geröstet
	NATURATA Atlantik Meersalz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das **Focaccia**, Weizenmehl, Trockenhefe, NATURATA Rohrohrzucker, 1 TL NATURATA Meersalz, NATURATA Condimento, 2 EL NATURATA Olivenöl und 190 ml Wasser zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Anschließend den Teig kurz kneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, zur gewünschten Größe ausrollen und mit den Fingern, die für eine Focaccia typischen Löcher, hineindrücken.
3. Erneut zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit beliebige Kräuter, Gemüse oder Blüten vorbereiten und den mit 2 EL NATURATA Olivenöl bepinselten Teig damit dekorieren.
4. Die Focaccia vor dem Backen mit Wasser besprühen, alternativ eine kleine Schale mit Wasser in den Backofen stellen. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und die Focaccia für ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.
5. Für den **Cashew-Dip**, Cashew Kerne und Pflanzencreme zusammen aufkochen und anschließend für eine Stunde stehen lassen. Nun den abgekühlten Cashew-Pflanzencreme-Mix mit 1-2 EL NATURATA Hefeflocken, 1 EL körnigem Senf und 2-3 TL Zitronensaft zusammen in den Mixer geben und zu einem feinen Dip mixen. Die Masse mit NATURATA Meersalz und Pfeffer abschmecken.
6. Für den **Brokkoli-Mandel-Dip**, Brokkoli waschen, in kleine Röschen schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Wenn der Brokkoli bissfest ist, abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken.
7. Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in ca. 2 EL heißem NATURATA Olivenöl glasig dünsten. Brunnenkresse waschen und trockenschleudern. Nun alle vorbereiteten Zutaten mit 50 g Mandelmus zusammen im Mixer zu einer feinen Masse mixen und mit NATURATA Meersalz und evtl. etwas Zitronensaft abschmecken.
8. Für den **Rote-Beete-Kichererbsen-Dip**, Rote Beete, Kichererbsen (abgetropft), 2 EL Zitronensaft, 2 EL NATURATA Olivenöl, 1 EL NATURATA Hefeflocken und gerösteten Sesam zusammen in den Mixer geben und zu einem feinen Dip mixen. Mit NATURATA Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit:	1,5 h Minuten
Garzeit:	75 Minuten
Backzeit:	15 bis 20 Minuten
Temperatur:	175°C Umluft

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten