

Wissenswertes: vita Rapsöl

Das Brändle vita Rapsöl ist geruchs- und geschmacksneutral und bringt den Eigengeschmack Ihrer zubereiteten Speisen voll zur Geltung. Es ist erhitzen bis 210°C. Feines Rapsöl eignet sich optimal auch für den Einsatz bei hohen Temperaturen. Es verleiht Ihren Speisen nicht nur eine besondere Note, sondern sorgt gleichzeitig für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

Geeignet für: Alle Salate, Dips, Marinaden, zum Dünsten, Braten, Backen und Kochen. Geeignet für Babynahrung.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter www.braendle.de

P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Telefon 07485/9779-0 · www.braendle.de



Rezept mit vita Rapsöl
Focaccia

Rezept mit vita Rapsöl

Foccacia



Zutaten

Rezept für 4 Personen:

- ½ Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 400 ml warmes Wasser
- 600 g Weizenmehl
- 30 ml Brändle vita-Rapsöl
- 20 Oliven
- 5 Champignons
- 1 Kugel Büffelmozzarella
- 2 TL gerebelter Oregano

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. In einer Schüssel die Hefe mit dem Zucker, 1 TL Salz und etwas warmen Wasser verrühren. 400 ml warmes Wasser, das Mehl und 30 ml Rapsöl nach und nach einrühren bis ein homogener Teig entstanden ist. Teig 30 min gehen lassen.
2. Eine Auflaufform großzügig einölen und den Boden mit Backpapier auslegen. Teig hineingeben, erneut 20 min gehen lassen. Anschließend mit den Fingern Mulden in den Teig drücken und Oliven und Champignonscheiben hineingeben. Mit Rapsöl beträufeln und im Ofen ca. 25 min backen.
3. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf das heiße Foccacia legen und mit dem Oregano bestreuen.

