



FOCACCIA - FÜR DEN BACKSTEIN

„Das ligurische Fladenbrot für
jeden Tag.“


20 min


15 min


4



ZUBEREITUNG FOCACCIA

Schritt 1

Etwas Mehl und Grieß zum Bestäuben und Ausarbeiten aufheben.

Schritt 2

Hefe in etwas warmem Wasser auflösen. Zusammen mit Mehl, Grieß und den weiteren Zutaten mindestens 5 Min. mit dem Knethaken oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schritt 3

Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und mit dem Messer einritzen. Das Ganze abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt 4

Dann ca. 1 Min. die Luft herauskneten und rund formen. Den Teig nochmals einritzen und gehen lassen bis sich das Volumen wieder verdoppelt.
Jetzt den Backstein auf einem Rost und Einschubhöhe 2 für ca. 30 Minuten bei 250 °C (Heizart: Ober-/ Unterhitze) oder Pizzastufe aufheizen.

Schritt 5

Nachdem er gegangen ist in 2 gleichgroße Portionen teilen ca. 1 1/2 cm dick ausrollen und mehrmals mit den Fingern die typischen Vertiefungen in den Teig drücken.



Schritt 6

Anschließend mit einem bemehlten Backschieber die Focaccias auf den Backstein geben und ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Schritt 7

Nach dem Backen mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz, am besten Fleur de Sel, bestreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TEIG

250 g backstarkes Mehl Type 550 (Weizen oder heller Dinkel)

250 g Grieß (kann ggf. auch durch Mehl ersetzt werden)

1 EL Zucker oder Honig

1 - 1½ Päckchen Trockenhefe oder 15 g Frischhefe

Je nach Geschmack Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmarin, Zwiebeln

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF234753
Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit Vollglas-Innentür, praktischer Selbstreinigung, Elektronikuhr und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.

„VOR DEM BACKEN KANN DIE FOCACCIA GANZ NACH GESCHMACK MIT VERSCHIEDENEN ZUTATEN BELEGT WERDEN: Z. B. OLIVEN, GETROCKNETE DER EINGELEGT TOMATEN, ROSMARIN ODER ZWIEBELN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve