

# Foccacia

Andreas

December 24, 2025

**Gesamtzeit:** 3h

| Teig   |             | Lake        |          |
|--------|-------------|-------------|----------|
| 3.5l   | Wasser      | 3 EL        | Wasser   |
| 500g   | Weissmehl   | 3 EL        | Olivenöl |
| 1.5 KL | Salz        | 5 Drehungen | Meersalz |
| 3 EL   | Olivenöl    |             |          |
| 1 Pack | Trockenhefe |             |          |

1. Teig kneten. Kenwood: 5min Mischen, 4x Falten; 3x: 5min Kneten + 4x Falten
2. Feuchtes Tuch über Teig und 30min ruhen
3. 4x Teig falten
4. 60min Teig ruhen
5. Auf Blech ausbreiten, ca. 2cm hoch
6. Mit Finger Löcher in Teig machen: alle 4 Ecken + Mitte
7. Teig auf Bleich, 15min ruhen
8. Backofen auf 240°C vorwärmen
9. Teig mit Lake bestreichen, Löcher mit Lake füllen
10. Kleines Gefäss mit Wasser neben Foccacia auf Blech stellen
11. Untere Hälfte im Backofen tun, Backofen auf 220°C stellen
12. 15-20 min Backen (EW: 17 min)
13. Rausnehmen, mit Olivenöl bestreichen und Meersalz darüber