

Focaccia

Andreas

January 9, 2026

Gesamtzeit: 3h

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

1. Mehl + Salz + Trockenhefe in Schüssel tun und mit Löffel vermischen, danach Wasser und Öl dazugeben
2. Teig kneten. Kenwood: 5min Mischen, 4x Falten; 3x: 5min Kneten + 4x Falten
3. Feuchtes Tuch über Teig und 30min ruhen
4. 4x Teig falten
5. 60min Teig ruhen
6. Auf Blech ausbreiten, ca. 2cm hoch
7. Mit Finger Löcher in Teig machen: alle 4 Ecken + Mitte
8. Teig auf Blech, 15min ruhen
9. Backofen auf 240°C vorwärmen
10. Teig mit Lake bestreichen, Löcher mit Lake füllen
11. Kleines Gefäss mit Wasser neben Focaccia auf Blech stellen
12. In der unteren Hälfte des Backofens stellen, Backofen auf 220°C stellen
13. 15-20 min backen (EW: 17 min)
14. Rausnehmen, mit Olivenöl bestreichen und Meersalz darüber