



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Focaccia



ZUTATEN:

Brühstück:

20 g Hartweizengrieß
100 g Kochendes Wasser

Hauptteig:

500 g Mehl (Type 550 oder Type 405)
15 g Hefe
11 g Salz
5 g Aktivmalz
45 g Olivenöl
250 g Wasser

Finish:

Olivenöl
Salz
Kräuter

ZUBEREITUNG:

Für das Brühstück den Hartweizengrieß mit dem kochenden Wasser übergießen, zu einem Brei vermengen und mindestens 1 h abkühlen lassen.

Danach alle Zutaten für den Hauptteig - außer dem Olivenöl - sowie das Brühstück in die Maschine geben und für 6 Minuten im langsamen und 6 Minuten im schnellen Gang vermengen. Anschließend das Olivenöl dazu geben und nochmal für 2 Minuten im langsamen und 2 Minuten im schnellen Gang untermengen.

Den Teig für 30 Minuten entspannen lassen.





VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Focaccia



Eine Form mit Backpapier auslegen und anschließend den Teig auf 2-3cm Dicke ausrollen sowie der Breite Eurer Form.

Tipp: Das Focaccia kann auch direkt auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gebacken werden.

Mit einer Schicht Olivenöl bepinseln und dann für 24h kalt stellen.

Tipp: Die 24h müssen nicht exakt sein, es geht alles zwischen 18 und 26h :-)

Am darauffolgenden Tag das Focaccia aus dem Kühlschrank nehmen und für 20 Minuten temperieren lassen. Nun mit den Fingerspitzen die typischen Löcher in das Focaccia eindrücken und mit reichlich Olivenöl beträufeln. Als Finish Salz und Kräuter Eurer Wahl darüber geben.

Für 1-2h nochmal gehen lassen, den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen und dann für 20-25 Minuten backen.

