



Focaccia

ZUTATEN

500 g Mehl (glatt bzw. Type 550) plus Mehl für die Arbeitsfläche

20 g Zucker

10 g Meersalz

5 g Trockenhefe

Brotgewürz nach Geschmack

25 g Olivenöl

plus Öl für das Backblech

340 g Wasser

grobes Meersalz zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen.

Olivenöl und Wasser hinzufügen und von Hand oder mit dem Knethaken einer Küchenmaschine

kneten, bis ein klebriger Teig entstanden ist. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken, diese mit einer Gabel zweimal einstechen und den Teig 12-24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Gesamten Teig für 1 großes Brot verwenden oder diesen in 6 Portionen teilen.

Für eine große Focaccia den Teig in der Schüssel mit Mehl bestäuben und mit der bemehlten Seite nach unten auf eine Arbeitsfläche gleiten lassen. Die Teigländer rundherum zur Mitte falten und andrücken, die Teigkugel dabei jeweils ein Stückweiterdrehen. Anschließend wenden, sodass die glatte Seite nach oben zeigt.

Die kleinen Portionen auf einer unbemehlten Arbeitsfläche mit der hohlen Hand zu Kugeln schleifen. Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen. Backofen auf 250 °C (Umluft) vorheizen.

Ein Backblech mit Olivenöl ausstreichen. Große Teigkugel mit geölten Händen behutsam auf dem gesamten Blech flach drücken, kleine Kugeln auf dem Blech zu runden Fladen formen. Mit gespreizten Fingern Mulden in die Oberfläche drücken und mit grobem Meersalz bestreuen. Große Focaccia 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Kleine Brote 5-6 Minuten goldbraun backen, eventuell in zwei Durchgängen arbeiten, falls nicht alle Fladen auf ein Blech passen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.