

Focaccia mit Rosmarin

Für 8 Personen

Teig:

1 kg Mehl (Typ 550) 550-600 ml lauwarmes Wasser 30 ml natives Olivenöl extra
20 g Salz 2 Hefewürfel à 42 g

Belag:

2-3 EL natives Olivenöl extra 1 Prise Meersalz 3 Zweige Rosmarin

Teig herstellen:

Die Hefe und das Salz in lauwarmem Wasser (maximal 38°C) auflösen. Das Mehl - es sollte Raumtemperatur haben - in eine Schüssel geben. Eine Kuhle ins Mehl drücken, die Hefe-Salz-Flüssigkeit hineingießen, zu einem Teig verkneten, 3 EL Olivenöl hinzugeben und erneut kneten. Der Teig muss gleichmäßig und seidig werden.

Teig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort (30°C) eine Stunde gehen lassen. Sobald der Teig sein Volumen sich verdoppelt hat, darf er weiterverarbeitet werden: aufkneten und eine halbe Stunde gehen lassen. Die Prozedur mindestens einmal wiederholen.

Blech vorbereiten:

Den Teig auf einem Backblech so verteilen, dass er gleichmäßig etwa 2 cm hoch ist. Über die Fläche Löcher in die Oberfläche stoßen (z. B. mit einer Gabel); ein letztes Mal 30 Minuten ruhen lassen, mit Olivenöl bepinseln, mit Meersalz und Rosmarin bestreuen.

Backen:

Im auf 210°C vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Die Focaccia sollte goldbraun und innen nicht trocken sein.

Servieren:

Focaccia schmeckt solo oder als Beilage zu Suppe, Salat, Gegrilltem.

Tipps:

Man gebe getrocknete Tomaten in den Teig und überbacke mit Käse.

Den Teig mindestens viermal kneten, dehnen, falten, ruhen lassen; intensive Teigpflege macht die Focaccia fluffig.

Hefezellen brauchen Stärke im Mehl, um sich zu vermehren; in warmer Umgebung (ca. 30°C) teilen sie sich schneller.

test Januar 2020