

Focaccia: Ein Brot verschiedene Variationen

Zutaten:

Für den Teig:

50 g Hefe

600 ml lauwarmes Wasser

2 TL Salz

2 EL Olivenöl

750 g Heimatsmühle Weizenmehl Type 405 oder Pizzamehl Tipo 00

Zum Bestreuen:

2 – 4 EL Olivenöl

2 TL grobkörniges Salz

Nach Belieben auch getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten, Oliven oder verschiedene Kräuter wie z. B. Thymian oder Rosmarin.

Zubereitung s. Seite 2



In einer großen Schüssel die Hefe zerbröseln, Wasser, Salz, Öl und Mehl dazugeben und gut verrühren. Es entsteht ein zähflüssiger Brei. Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort für ca. 2 bis 3 Stunden gehen lassen. Alternativ besteht die Möglichkeit den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen zu lassen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem Teigschaber gut verteilen. Anschließend Olivenöl auf den Teig tröpfeln und mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Zum Schluss das Salz auf dem Teig verstreuen.

Den Backofen auf 225 °C vorheizen, das Brot geht während der Vorwärmzeit noch etwas auf. Das Blech auf mittlerer Schiene für ca. 25 bis 30 Minuten in den Ofen geben. Nach der Backzeit das Brot vom Blech direkt zum Abkühlen auf ein Ofengitter geben.

Bevor das Brot in den Ofen gegeben wird, kann das Brot noch wie folgt verfeinert werden:

Mit getrockneten und in Öl eingelegten Tomaten, Oliven oder verschiedenen Kräutern wie z. B. Basilikum, Thymian oder Rosmarin.

