

Focaccia

KhorasanPurist

ZUTATEN Für 1 Blech Focaccia

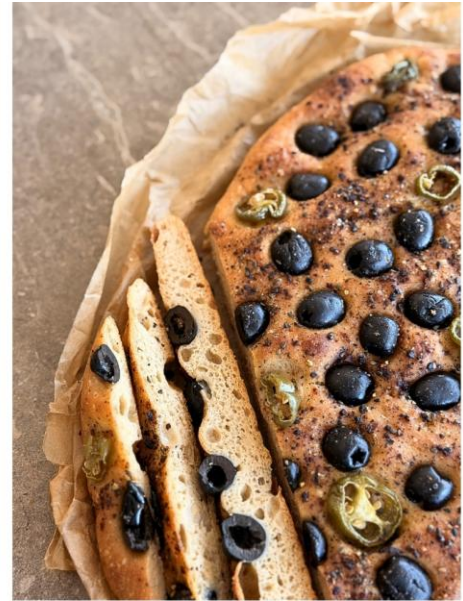
TEIG

- 350 g KhorasanPurist Backmischung
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 30 g Olivenöl

BELAG NACH BELIEBEN

- grüne oder schwarze Oliven
- Kirschtomaten, halbiert
- rote Zwiebeln in feinen Ringen
- Jalapeños
- grobes Meersalz
- getrocknete Kräuter (z. B. Rosmarin, Oregano oder Thymian)
- frisch gemahlener Pfeffer

Zusätzlich: etwas Olivenöl zum Beträufeln



ZUBEREITUNG

1. TEIG ANRÜHREN

- Backmischung mit lauwarmem Wasser in einer Schüssel verrühren, bis keine trockenen Stellen mehr sichtbar sind
- Den Teig 20 Min abgedeckt ruhen lassen, damit das Urkornmehl ausreichend quellen kann

2. TEIG KNETEN

- Olivenöl zum Teig geben und alles 8–10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten
- Sollte der Teig sehr fest wirken, während des Knetens bis zu 20 ml Wasser zugeben

3. STOCKGARE

- Den Teig in eine leicht geölte Teigwanne oder Schüssel geben
- Abgedeckt 1,5–2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen
- Während dieser Zeit den Teig insgesamt 3x alle 30 min mit nassen Händen dehnen und falten
- Nach letztem Dehnen und Falten den Teig bis zum Ende der Gehzeit ungestört ruhen lassen

4. FOCACCIA FORMEN

- Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen und Teig vorsichtig darauf kippen
- Mit leicht angefeuchteten Händen behutsam zu einer etwa 30 x 30 cm großen Platte ziehen (dabei möglichst wenig Luft aus dem Teig drücken)
- Die Teigplatte sollte etwa 2–3 cm dick sein

5. BELEGEN

- Die Oberfläche großzügig mit etwas Olivenöl beträufeln
- Mit den Fingerspitzen die typischen Mulden in den Teig drücken
- Anschließend mit beliebigen Zutaten belegen und diese leicht in den Teig drücken
- Zum Schluss mit grobem Meersalz, Kräutern und nach Wunsch etwas Pfeffer bestreuen

6. BACKEN

- Den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Die Focaccia auf mittlerer Schiene einschieben und 10 Minuten bei 240 °C anbacken
- Temp. auf 200 °C reduzieren und die Focaccia weitere 10–12 Min goldbraun fertig backen
- Vor dem Anschneiden einige Minuten auskühlen lassen