

Focaccia Grundrezept

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

25
Std.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 großes Blech

Für den Teig

750 ml Wasser
1 kg Weizenmehl Type 550
22 g Salz
10 g Hefe
50 ml Olivenöl

Für die Toppings

Olivenöl
getrocknete Kräuter, z.B. Rosmarin, Thymian,
Lavendel, Oregano etc.
Gewürze z.B. Meersalz, grober Pfeffer, geriebene
Zitruschalen etc.
eingelegtes oder frisches Gemüse

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
sauberes Küchenhandtuch
tiefes Backblech oder große Auflaufform
Frischhaltefolie

Bei **Focaccia** gilt die goldene Regel: gut Brot will Ruhe haben. Bis zu 48 Stunden schläft der Teig gern im Kühlschrank, aber 24 Stunden sollten es mindestens sein. Warum? Die geringe Hefemenge und die kühle

Fermentation sind der Schlüssel zu feinem, **komplexen Geschmack** und einer unvergleichlich **zarten, elastischen Krume** mit den für Focaccia typischen großen Blasen.

Dafür hast du während dieser Wartezeit wenig zu tun. Dieses Focaccia Grundrezept ist so optimiert, dass die Küchenmaschine dir die **Arbeit abnimmt**. Direkt nach dem Kneten muss der Teig nur einmal zusammengeslagen werden und darf dann direkt für 24 Stunden in die Kühlung. Der Trick: das Olivenöl arbeitest du beim **Dehnen und Falten** und dann nochmal beim **Belegen** der Focaccia ein. So sorgst du für eine maximal **offene Krume**, ohne den typischen, fast frittierten Krustengeschmack außen vor zu lassen. Was musst du also noch tun, während deine Focaccia im Kühlschrank von selbst super wird? Dir einen guten **Belag** ausdenken. Und schon mal vom fertigen Brot träumen.

- 1 -

700 ml Wasser, Hefe und Mehl in eine große Rührschüssel geben und auf niedriger Stufe 1 Minute kneten. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Restliche 50 ml Wasser und Salz hinzugeben und auf niedriger Stufe 10-12 Minuten kneten. Der Teig sollte glänzen und eine geschmeidige Konsistenz haben.

- 3 -

50 ml Olivenöl in ein tiefes Backblech oder eine große Auflaufform geben. Teig mit nassen Händen dazugeben und auf dem Blech dehnen und falten. Dazu je eine Seite des Teiges greifen und nach oben dehnen, dann zur Mitte falten. Blech drehen und mit der nächsten Seite wiederholen, bis der Teig kaum noch dehnbar ist und sich das Olivenöl gut verteilt hat. 10 Minuten ruhen lassen.

Focaccia Grundrezept

- 4 -

Den entspannten Teig auf die Fläche des Bleches oder der Auflaufform ausdehnen, mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen. Dann für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 5 -

Am Backtag den Ofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- 6 -

Währenddessen die Focaccia auf Raumtemperatur kommen lassen und belegen: Zuerst großzügig Olivenöl und Gewürze oder Kräuter nach Wahl auf dem Focaccia verteilen. Dann mit öligen, gespreizten Fingern den Teig in regelmäßigen Abständen bis zum Boden des Bleches eindrücken. So entstehen große Blasen an der Oberfläche und das typische Oberflächenmuster mit den Löchern. Die Kräuter und Gewürze gelangen dabei auch ins Innere des Brotes und aromatisieren die Focaccia.

- 7 -

Dann nochmals etwas Olivenöl auf die Focaccia verteilen und mit weiteren Zutaten nach Wunsch belegen. Größere Belagstücke, zum Beispiel eingelegtes Gemüse, in die eben eingedrückten Mulden legen. So backen sie in die Focaccia ein und verbrennen nicht.

- 8 -

Die Focaccia im vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten backen, bis die Unterseite gut gebräunt ist und die Kerntemperatur 95° C beträgt. Ein Blech ergibt etwa 20 Portionen.