

Rezept für Focaccia

Selbst gemachtes Focaccia passt eigentlich immer. Geniessen Sie es zum Beispiel zu etwas Feinem vom Grill!

Zutaten:

25 gr frische Hefe
4 dl Wasser
3 EL Olivenöl
540 gr Weizenmehl
2 TL Salz

Garnitur:

2 EL Olivenöl
8 Kirschtomaten
1/2 rote Zwiebel
frischer Rosmarin
Flockensalz



Zubereitung

1. Montieren Sie Ihren Assistenten mit Schüssel, Teigschaber und Teigrolle.
2. Erwärmen Sie das Wasser auf 37° C.
3. Die Hefe in die Schüssel geben, das Wasser hinzufügen und den Assistenten mit der Teigrolle bei niedriger Geschwindigkeit starten, bis sich die Hefe auflöst.
4. Fügen Sie das Öl und Mehl und schließlich das Salz hinzu. Vielleicht helfen Sie dem Assistenten, indem Sie den Arm einige Male in Richtung Mitte ziehen.
5. Dann auf mittlere Geschwindigkeit erhöhen und die Teigrolle 2-4 cm vom Rand fixieren und den Assistenten ca. 5 min laufen lassen. Benutzen Sie den Timer.
6. Bedecken Sie die Schüssel mit dem Deckel und lassen Sie den Teig für ca. 40 Minuten aufgehen.
7. Eine Bratpfanne oder eine große Backform von 20x30 cm mit Olivenöl bestreichen.
8. Den aufgegangenen Teig direkt auf die Pfanne legen und mit bemehlten Händen flachdrücken.
9. Lassen Sie den Teig auf die doppelte Größe für ungefähr 30 Minuten aufgehen.
10. Den Ofen auf 225° C vorheizen.
11. Mit den Fingern Löcher in den Teig bohren und Tomaten, Zwiebeln und Rosmarin in die Löcher drücken. Mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Blattsalz bestreuen.
Backen Sie den Teig in der Mitte des Ofens für 25 min.
12. Lassen Sie das Brot ohne Handtuch auf dem Rost abkühlen.

ANKARSRUM®

H O M E . M A D E .