

FOCACCIA – FÜR DEN BACKSTEIN



FÜR DEN TEIG

- 250 g backstarkes Mehl Type 550 (Weizen oder heller Dinkel)
- 250 g Grieß (kann ggf. auch durch Mehl ersetzt werden)
- 1 EL Zucker oder Honig
- 1 EL feines Salz (Meersalz)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1-1½ Päckchen Trockenhefe oder 15 g Frischhefe
- Je nach Geschmack Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmarin, Zwiebeln

ZUBEREITUNG

mit dem Backstein

Schritt 1

Etwas Mehl und Grieß zum Bestäuben und Ausarbeiten aufheben.

Schritt 2

Hefe in etwas warmem Wasser auflösen. Zusammen mit Mehl, Grieß und den weiteren Zutaten mindestens 5 Min. mit dem Knethaken oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schritt 3

Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und mit dem Messer einritzen. Das Ganze abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt 4

Dann ca. 1 Min. die Luft herauskneten und rund formen. Den Teig nochmals einritzen und gehen lassen bis sich das Volumen wieder verdoppelt.

Jetzt den Backstein auf einem Rost und Einschubhöhe 2 für ca. 30 Minuten bei 250 °C (Heizart: Ober-/ Unterhitze) oder Pizzastufe aufheizen.

Schritt 5

Nachdem er gegangen ist in 2 gleichgroße Portionen teilen ca. 1 1/2 cm dick ausrollen und mehrmals mit den Fingern die typischen Vertiefungen in den Teig drücken.

Schritt 6

Anschließend mit einem bemehlten Backschieber die Focaccias auf den Backstein geben und ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Schritt 7

Nach dem Backen mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz, am besten Fleur de Sel, bestreuen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland