

## 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](http://www.constructa.de/rezepte)



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

[www.facebook.com/Constructa.Deutschland](https://www.facebook.com/Constructa.Deutschland)