

Focaccia

Teig

650 g Weizenmehl Type 550
1 Tl Honig oder Agavendicksaft
etwa 550 g Wasser
20 g Olivenöl
15 g Hefe
12 g Salz

zur Fertigstellung

Olivenöl, Hartweizen- oder Maisgrieß für Form oder Blech

Belag

Olivenöl, Fleur de Sel (Meersalz),
gehackte Kräuter z.B. Rosmarin, Thymian, Majoran ...

Zubereitung:

1. Teig

Alle Teigzutaten in der Küchenmaschine kurz zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten.

2. Teig abdecken und etwa 3 Stunden reifen lassen.

Dabei möglichst – innerhalb der ersten 2 Stunden alle 30 Minuten mit der Teigkarte in der Schüssel falten und dehnen.

3. Eine tiefe Backform (etwa 30 x 30 cm) oder ein Backblech mit Backpapier auslegen – mit Olivenöl bestreichen und mit Grieß bestreuen.

Den Teig darauf geben und mit wenig Olivenöl beträufeln.

4. Teig mit den Fingerspitzen eindrücken.

Der Teig soll sich so auf dem Blech verteilen.

Etwa 30 Minuten reifen lassen – wenn Zeit ist auch gerne etwas länger.

5. Den Backofen auf 240 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

6. Etwas Olivenöl, gehackte Kräuter und Fleur de Sel gleichmäßig auf dem Teig verteilen – nochmals sachte mit den Fingerspitzen eindrücken.

7. Im heißen Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die Feuchtigkeit ablassen.

Knusprig und goldbraun fertig backen.

Dinkel-Focaccia

Teig

60 g Dinkelvollkornmehl

650 g Dinkelmehl Type 630

1 Tl Honig oder Agavendicksaft

etwa 550 g Wasser

20 g Olivenöl

15 g Hefe

12 g Salz

zur Fertigstellung Olivenöl, Hartweizen- oder Maisgrieß für Form oder Blech

Belag Olivenöl, Fleur de Sel (Meersalz), gehackte Kräuter z.B. Rosmarin, Thymian, Majoran ...

Zubereitung:

1. Teig

Alle Teigzutaten in der Küchenmaschine kurz zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten.

2. Teig abdecken und etwa 3 Stunden reifen lassen.

Dabei möglichst – innerhalb der ersten 2 Stunden alle 30 Minuten mit der Teigkarte in der Schüssel falten und dehnen.

3. Eine tiefe Backform (etwa 30 x 30 cm) oder ein Backblech mit Backpapier auslegen – mit Olivenöl bestreichen und mit Grieß bestreuen.

Den Teig darauf geben und mit wenig Olivenöl beträufeln.

4. Teig mit den Fingerspitzen eindrücken.

Der Teig soll sich so auf dem Blech verteilen.

Etwa 30 Minuten reifen lassen – wenn Zeit ist auch gerne etwas länger.

5. Den Backofen auf 240 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

6. Etwas Olivenöl, gehackte Kräuter und Fleur de Sel gleichmäßig auf dem Teig verteilen – nochmals sachte mit den Fingerspitzen eindrücken.

7. Im heißen Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die Feuchtigkeit ablassen.

Knusprig und goldbraun fertig backen.