Focaccia

Italienisches Fladenbrot einfach selber backen! Das Rezept für die knusprige Focaccia kann man mit weiteren Zutaten verfeinern

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

600 g	Weizenmehl
400 ml	Wasser (lauwarm)
40 g	Germ
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 EL	Butter
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für **Focaccia** das lauwarme Wasser mit Germ, Zucker und der Hälfte des Mehls verrühren. Etwa 20 Minuten gehen lassen, dann erst das restliche Mehl sowie das Olivenöl und Salz dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 30 Minuten gehen lassen.

2. Wenn sich das Volumen des Teigs deutlich vergrößert hat, den Teig nochmals durchkneten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche bis zur Größe eines Backblechs ausrollen. Ein Backblech mit Öl oder Butter einfetten und den Teig darauflegen. Wieder etwas ruhen lassen.

3. Backofen auf 210°C vorheizen. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken, diese mit Butter oder Olivenöl bestreichen. Großzügig mit grobem Salz bestreuen. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen und ca. 25 Minuten backen.

Tipp

Focaccia nach Belieben mit frischen Kräutern (z.B. Rosmarin, Thymian, Oregano) verfeinern oder das Brot nach der Hälfte der Backzeit mit Ziegenkäse, Artischocken, Tomaten oder Mozzarella belegen.