

Abenteuer Haushalt

Jörg Schmid

Montag, den 30.01.2023

Focaccia mit Rosmarin

Für ca. 1 Blech oder 5-6 Stück längliche Focaccia

Zutaten

Für den Vorteig (Biga Pasta Madre)

500 g Weizenmehl Type 00 (alternativ Type 405)
250 g Wasser (kalt)
1 g Hefe (alternativ 25 g reifer lievito Madre, siehe Tipp)

Für den Hauptteig

450 g Weizenmehl Typ 0 (alternativ Type 550)
50 g Semola, italienischer Hartweizengrieß
400 g Wasser, kalt
22 g Salz
etwas Hefe (wer möchte, ein kleines Stück Hefe (ca. 4 g beimengen)
50 g Olivenöl

Zum Bestreichen (Salamoia)

60 g Olivenöl
20 g Wasser
etwas Salz

Außerdem

16 Tomaten, getrocknet, nach Belieben
2 EL Rosmarin, getrocknet
etwas Salz, grob
einige Schwarzkümmelsamen, nach Belieben

Zubereitung

1. **Für den Vorteig** alle Zutaten nur kurz verrühren und 12-15 Stunden bei einer Raumtemperatur von 18-20 Grad reifen lassen.
2. **Für den Hauptteig** alle Zutaten bis auf Salz und Öl kurz ordentlich vermischen.
3. Anschließend **Hauptteig** zum Vorteig zugeben und den Teig kneten.
4. Sobald sich der Teig vollständig und sauber vom Schüsselrand löst, Salz und Öl zugeben und kneten. Den Teig in eine mit Olivenöl große Schüssel gelegt. Dann etwa 1-2 Stunden ruhen lassen.
5. Den Teig anschließend falten, dehnen und erneut ca. 1-2 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. Den Teig entweder, vorsichtig, zu zwei rechteckigen Teigplatten oder 5-6 Teigfladen formen.
7. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen und den Teig darin ablegen. Den Teig danach weitere ca. 30 Minuten entspannen lassen.
8. Olivenöl, Wasser und Salz (Salamoia) verquirlen, gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht in den Focaccia-Teig "einmassieren".
9. Die Focaccia jetzt für weitere 30 Minuten ruhen lassen.
10. Getrocknete Tomaten, kleinschneiden. Rosmarin grob zerzupfen.
11. Teig mit den Fingern leicht eindrücken und mit Tomaten, Rosmarin oder Schwarzkümmelsamen belegen sowie mit etwas Salz bestreuen
12. Focaccia im Backofen auf der untersten Schiene bei 250 Grad backen. Backtemperatur nach 10 Minuten auf 235 Grad reduzieren und goldgelb backen.
13. Focaccia herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Der Teig kann auch nach dem Falten im Kühlschrank über Nacht gelagert werden. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank geben und diesen vor Verarbeitung 90 Minuten ruhen lassen. Anschließend wie im Rezept verarbeiten.

Lievito Madre, die Starterkultur für die Focaccia gibt es entweder beim Bäcker oder im Bioladen zu kaufen.

