

FOCACCIA: KNUSPRIG, LUFTIG & EINFACH

Posted on 26. April 2019



So langsam aber sicher ist die Grillsaison gestartet. Was passt besser als Beilage zu einem gelungenem Grillabend, als eine gute Focaccia? Deshalb habe ich heute ein neues Focaccia-Rezept für Dich. Natürlich passt dieses leckere mediterrane Fladenbrot - oft auch als Pizzabrot bezeichnet - noch zu vielem mehr...



Selbstgebackene Focaccia – nicht nur zum Grillen

Sogar gefüllt als Sandwich ist diese Focaccia ein Schmaus. Ein so vielseitiges Brot, das Du immer wieder neu variieren und verschieden belegen kannst. Wir lieben Focaccia in allen Varianten und je schöner das Wetter wird, umso mehr steigt bei uns die Lust auf mediterrane Gerichte und gemütliche Grillabende. Deshalb findest Du hier bei meinen [Rezepten für Beilagenbrot / Grillbrote / Fladenbrot](#) noch einige tolle Inspirationen.

Einfaches Focaccia-Rezept

Das Beste an dieser Focaccia: Sie ist ziemlich unkompliziert in der Zubereitung. Jeder kann sie nachbacken. Das war mir sehr wichtig! Du brauchst dazu nicht mal [Sauerteig](#), [Hefewasser](#) oder [Lievito Madre](#). Etwas frische Hefe und Zeit genügen schon. Die lange Reifezeit verhilft dem Teig zu einem tollen Aroma und sehr guter Bekömmlichkeit. Probiere dieses Rezept unbedingt aus! Du wirst ganz sicher genauso begeistert sein wie ich und dieses Rezept nicht nur einmal backen...

Focaccia



5 from 11 reviews

Luftiges, aromatisches und einfaches italienisches Fladenbrot mit langer kalter Teigführung.

Arbeitszeit:

25 Minuten

Wartezeit:

20 Stunden 10 Minuten

Gesamtzeit:

22 Stunden 30 Minuten

Ertrag:

1 große Focaccia

Portionen:

Stück

Zutaten

- 400 g Pizzamehl Tipo 00 (ersatzweise Weizenmehl Type 550, möglichst backstark)
- 100 g Hartweizenmehl (Semola rimacinata)
- 400–450 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 15 g Olivenöl / [mediterranes Kräuteröl](#)
- 12 g Salz

Zusätzlich

- Hartweizengrieß (zum Aufarbeiten)
- Fleur de sel
- frische Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin oder Oregano)
- mediterrane, getrocknete Kräuter (ich: Pizzagewürz)

Zubereitung

Teig

- Das Wasser (erstmal 400 g), Pizzamehl und Hartweizenmehl kurz aber gründlich vermischen. Danach abgedeckt für 40–60 Minuten zur [Autolyse](#) stehen lassen.
- Die Frischhefe hinzufügen und für etwa 8 Minuten mit langsamer Geschwindigkeit kneten. Anschließend nochmal für etwa 8 Minuten mit höherer Geschwindigkeit

weiterkneten und dabei portionsweise das Olivenöl und Salz hinzufügen. Wenn der Teig noch Wasser aufnimmt, portionsweise bis zu 50 g Wasser mit einkneten.

- Den Teig in eine gut geölte Schüssel oder Teigwanne geben und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dabei zweimal dehnen und falten, nach 1 und 2 Stunden. Vorzugsweise statt der 2. Faltung laminieren.)
- Anschließend für 16–18 Stunden im Kühlschrank (4–6 °C) reifen lassen.

Am Backtag

- Nach der kalten Gare ein tiefes Blech o. Ä. gut einfetten und mit etwas Hartweizengrieß bestreuen oder mit Backpapier belegen.
- Den Teig mit Hilfe einer Teigkarte schonend darauf gleiten lassen.
- Großzügig Olivenöl auftragen (Ich mache das einfach mit den Händen.)
- Locker abgedeckt für 120 Minuten akklimatisieren lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Anschließend mit gut eingeölte Fingerspitzen vorsichtig Mulden in den Teig stippen, möglichst ohne dabei Luftblasen zu zerstören. Den Teig dabei vorsichtig auf die gewünschte Größe Richtung Backblech-Rand auseinanderziehen.
- Mit Fleur de sel und frischen und/oder getrockneten Kräutern bestreuen.
- Für ca. 25–30 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 210 °C Ober-/Unterhitze reduzieren.
- Sofort nach dem Backen mit etwas Wasser einsprühen.

Notizen

Kneten im Thermomix

- Mehl, Hartweizenmehl und Wasser (erstmal 400 g) in den Mixtopf geben, 1 Min. | Teigknetstufe. 40–60 Minuten zur Autolyse stehen lassen.
- Die Hefe hinzufügen, 6 Min. | Teigknetstufe. (Ggf. mit dem Spatel durch die Deckelöffnung unterstützen zu Beginn.)
- Zum Ende der Knetzeit nach und nach Olivenöl, Salz und bei Bedarf noch etwas Wasser (ca. 50 g) durch die Deckelöffnung hinzufügen.




Cookie and Co.
Einfach locker backen und genießen




Cookie und Co
Einfach lockenbacken und kochen



