

FOCACCIA

PERFEKT ZUM SNACKEN, HERRLICH MIT OLIVEN ODER CAMEMBERT & BIRNEN



STÜCK

2 á 800g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

16 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2-4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

BIGA

- 1 g Presshefe
- 180 g Weizenmehl 700 / 550
- 108 g Wasser

Hauptteig

- 720 g Weizenmehl 700 / 550
- 575 g Wasser
- 18 g Salz
- 3 g Backhefe
- 14 g Olivenöl
- 9 g Aktives Malz

BIGA VORTEIG

Für den Vorteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, kurz ankneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 1 Stunde und dann weitere 10-12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Biga-Vorteig und alle anderen Zutaten bis auf das Salz kurz mischen und für 30-60 Minuten zur Autolyse-Rast stellen. Nun das Salz hinzufügen und den Teig in der Küchenmaschine 4-6 Minuten etwas schneller fertig kneten. Der weiche Teig sollte per Hand mit der Streck&Fold-Methode etwa 10 Minuten geknetet werden. Den Teig für 2-4 Stunden zugedeckt reifen lassen, nach der Hälfte der Reifezeit einmal falten.

Tipp: Den weichen Teig per Hand am besten mit der Slap&Fold Methode kneten, und beim Knetprozess kein Mehl hinzufügen. Der Teig wird mit der Zeit fester und auch weniger kleben.

AUFARBEITUNG

Den Teig mit einer Teigkarte teilen und entweder auf ein geöltes Backblech/Auflaufform oder auf ein Backpapier legen und mit Olivenöl beträufeln. Mit geölten Fingern stippen, dadurch vergrößert sich der Teig und es entstehen kleine Mulden. Für etwa 10 Minuten entspannen lassen.

Tipp: Die Focaccia kann mit oder ohne Belag gebacken werden. Der Belag kann leicht in die Mulden gedrückt werden, so verbrennt er nicht so leicht.

BACKEN

Das Backrohr mitsamt Backstein oder einem umgedrehten Backblech auf 250 °C vorheizen. Die Focaccia auf die heiße Backoberfläche schieben und für 5-10 Minuten goldgelb backen. Am besten warm genießen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25- 27 °C



Teigruhe 2-4 Stunden



Backtemperatur 250-280 °C



Backdauer 12-15 Mins