

FOCACCIA

MIT FARINA DI GRANO TENERO SUPER



STÜCK

2 à 600 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~26 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~2 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

| | |
|-------|-------------------------|
| 500 g | Weizenmehl Tipo 1 Super |
| 520 g | Wasser (20°C) |
| 130 g | Weizenmehl (Tipo 0) |
| 30 g | Altbrot |
| 15 g | Olivenöl |
| 14 g | Salz |
| 2 g | Frischhefe |

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig, bis auf das Salz alle Zutaten in eine Mischschüssel geben und langsam zu einem klumpenfreien Autolyseteig mischen. Dann 30 Minuten rasten lassen (Autolyse). Danach etwas schneller mit dem Auskneten beginnen, wenn sich die Teigstruktur zu bilden beginnt, das Salz hinzufügen und den Teig glatt auskneten. Das kann zwischen 6 und 10 Minuten dauern, je nach verwendeter Küchenmaschine.

Den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig mit nassen Händen in der Teigwanne falten, wieder zudecken und im Kühlschrank bei 4-8 °C 12-24 Stunden reifen lassen.

AUFARBEITUNG

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die Oberfläche in der Teigwanne mit Hartweizengrieß bemehlen, an den Seiten mit der Teigkarte von der Wanne lösen und auf eine ebenfalls leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen. In zwei gleich große Stücke teilen, die Teige zu Rechtecken ziehen und auf ein mit etwas Hartweizengrieß bestreutes Backpapier legen. Die Fingerkuppen in Hartweizengrieß tauschen und mit leichtem Druck jeden Teigling zur Focaccia formen. Nach Belieben belegen und mit Olivenöl beträufeln. Die Teiglinge dann ca. 20-30 Minuten entspannen lassen.

BACKEN

Das Backrohr mit Backblech auf 240 °C vorheizen. Focaccia einschieben, gut beschwaden und ca. 16-18 Minuten goldbraun ausbacken.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-26 °C



Teigruhe 14-26 Std.



Backtemperatur 240°C



Backdauer 16-18 min