

Monatsrezept Juli

Focaccia

Zutaten:

Teig

1kg Weissmehl

6dl Wasser

½ Hefewürfel

25g Salz

0.75dl Olivenöl

Belag

2EL Olivenöl

3 Rosmarinzwige

grobes Meersalz



Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Mehl, Wasser, Hefe und Salz wird gemischt. Nach etwa 1 Minute das Olivenöl zugeben und den Teig langsam während mind. 10min kneten.
2. Den Teig anschliessend während 1 Stunde mit einem feuchten Tuch zugedeckt ruhen lassen. Wenn möglich danach den Teig zugedeckt für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgrösse auswallen und auf ein Backpapier legen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und nochmals 1 Stunde aufgehen lassen.
4. Den Teig mit Olivenöl bestreichen und mit den Fingern Vertiefungen auf der ganzen Oberfläche anbringen. Mit Rosmarin und Salz bestreuen.
5. Steamer vorheizen mit Heissluft mit Beschwadern 230°C. Focaccia einschieben und 10min mit Heissluft und Beschwadern 230°C garen. Danach nur noch Heissluft 230°C für 12Minuten.

Die Focaccia kann auch beliebig mit getrockneten Tomaten, Oliven und verschiedenen Kräutern belegt werden.

EN GUETE!