

# Bio Focaccia

Rezept für 1 Blech



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 25 Minuten bei 200°C Heißluft bzw. 220°C Ober-Unterhitze

**Miele Combidampfgarer:** 10min Heißluft Plus 220°C 100% Feuchte, 15min bei 30% Feuchte

**Miele Klimagaren:** 3 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 25min 200°C Heißluft



## ZUTATEN

- 600g Bio Weizenmehl Type 700
- 12g Salz
- 12g Bio Gerstenmalzmehl
- 60g Olivenöl
- 21g frische Hefe
- 360g Wasser 23-25°C

Zum Belegen bzw. Bestreuen:

Kapern, Oliven, Rosmarin

Brezensalz

2 Knoblauchzehen



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Der Focaccia Teig ist von der Konsistenz her relativ weich, daher zuerst das Wasser in die Rührschüssel geben, die Hefe darin mit einem Schneebesen verrühren und die restlichen Zutaten einwiegen.
2. Den Teig wie beschrieben kneten, und anschließend zugedeckt ca. 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
3. Ein Backblech mit Olivenöl bepinseln, und den Teig direkt draufgeben. Den Focaccia Teig nun mit leicht feuchten Händen über das ganz Backblech verteilen und anschließend mit Olivenöl bestreichen.
4. Mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.
6. Nach etwa 30 Minuten kann man mit Hilfe von einem Kochlöffelstiel viele Vertiefungen in den Teig stechen.
7. Nun die Focaccia nach Herzenslust belegen, z.B. mit halbierten Kapern und ganzen Oliven.
8. Anschließend den ganzen Teig mit geschnitten Rosmarin und Brezensalz bestreuen. Hierfür eignet sich perfekt mein Rosmarin Streusalz.
9. Das Focaccia noch leicht mit Wasser besprühen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Die ersten 10 Minuten mit viel Dampf backen!
10. In der Zwischenzeit zwei Knoblauchzehen fein schneiden und mit etwas Olivenöl vermengen.
11. Die Focaccia nach dem Backen sofort mit der Knoblauch/ Oliven Mischung bepinseln.
12. Vor dem Servieren kann die Focaccia noch mit einem Messer geteilt werden.

Zum online Rezept:

