

## Foccacia (Fladenbrot mit Olivenöl)

### Zutaten:

- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz (Meersalz)
- ca. 150 ml lauwarmes Wasser
- Olivenöl
- Frischer Rosmarinnadeln oder
- Pizzakräuter, Fleur de Sel (od. grobkörniges Salz) und Olivenöl zum Beträufeln.

### Zubereitung:

Das Mehl in einer Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde bilden, die Hefe, 1TL Zucker und etwas Wasser vermengen. Den Vorteig ca. 5-10 Minuten ruhen lassen.

Mit dem restlichen Wasser und 4 EL Olivenöl mit Knethaken (Handrührgerät – niedrige Umdrehung) oder einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Brotteig kneten (ggf. mehr Wasser hinzufügen). Abgedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat oder im Miele Combi-Dampfgarer (DGC XL) im Programm „Hefeteig gehen lassen“ (30° C, 100% Feuchte).

Gerät auf Heißluft 220°C vorheizen - Einstellung s.u.

Teigstücke auf einer leicht bemehlten Fläche zu Fladen ausformen und auf ein Gourmet Lochblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, Rosmarin oder Pizzakräuter und grobkörniges Salz (Fleur de Sel) aufstreuen.

Wie folgt backen:

### Backen im DGC (Miele Combi-Dampfgarer)

Einstellung: Heißluft plus

Temperatur: 220° C

Dampfstöße: 1. sofort nach dem Einschieben, 2. nach 5 Minuten manuell auslösen.

### Oder im Miele Backofen mit Klimagaren:

Einstellung: Klimagaren + Vorheizen (Heißluft plus)

Temperatur: 220° C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 25-35 Minuten

Dampfstoß: 1 sofort nach dem Einschieben, 2. nach 5 Minuten