

Focaccia mit Kräutern

Zutaten:

1 kg Weizenmehl Type 550 / Type 812 oder Type 1050 (je höher die Zahl umso dunkler das Brot)

1 Würfel frische Hefe

1 TL Zucker

4 TL Salz (Meersalz)

Ca. 400 ml lauwarmes Wasser

5 EL Olivenöl

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. 10 Minuten ruhen lassen.

Mit dem restlichen Wasser und 4 EL Olivenöl mit Kneithaken (Handrührgerät – niedrige Umdrehung) oder einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Brotteig kneten (ggf. mehr Wasser hinzufügen). Abgedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Teigstücke auf einer leicht bemehlten Fläche zu Fladen ausrollen und auf ein Gourmet Lochblech legen. Kurz gehen lassen und mit Olivenöl beträufeln, Pizzakräuter und grobkörniges Salz (Fleur de Sel) bestreuen.

Backen im DGC (Miele Combidampfgarer)

Heißluft Plus 220° C

1 Dampfstoß manuell direkt nach dem Einschieben

Zeit: ca. 20-25 Minuten

Oder im Miele Backofen:

Einstellung: Klimagaren + Vorheizen

Temperatur: 220° C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 20-25 Minuten

Dampfstoß: 1 sofort nach dem Einschieben