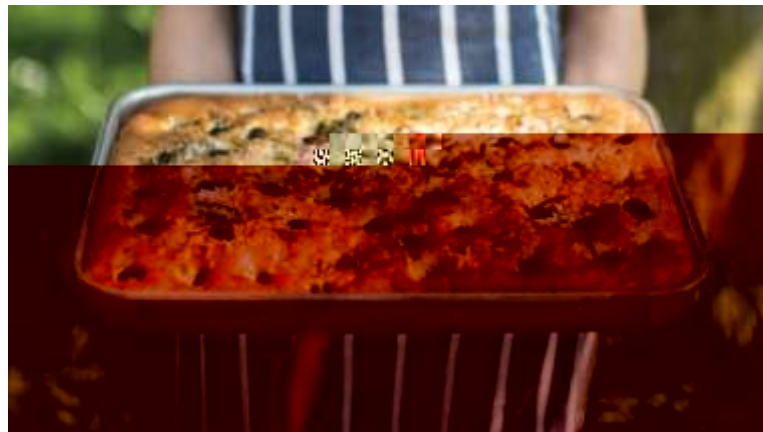


Focaccia

100 Pts



Zutaten für 1 Brot:

- 900 g Mehl
- 2 TL Salz
- 15 g Trockenhefe
- 70 ml Olivenöl
- 3 TL Salz
- 1 Handvoll Oregano

Zubereitung:

Ein Backblech mit Olivenöl einfetten. Mehl, Salz und Hefe in einer großen Schüssel oder in der Küchenmaschine mit dem Knethaken vermengen. In der Mitte eine Mulde bilden, 600 ml lauwarmes Wasser und das Olivenöl hineingießen und alles von Hand oder in der Maschine 10 Minuten durchkneten. Der Teig sollte glatt und glänzend sein und sich elastisch anfühlen.

Den Teig in dem Blech grob zu einem Rechteck formen, mit Frischhaltefolie zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat – (etwa 1¹/₂Stunden).

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in die Ecken des Backblechs pressen. Mit Salz und frischem Oregano bestreuen und mit den Fingern die typischen Grübchen hineindrücken. Zuletzt mit Olivenöl beträufeln.

Die Focaccia im heißen Ofen 16–18 Minuten backen.

VARIATION

Man kann das Brot vor dem Backen mit angeschwitzten roten Zwiebeln, schwarzen Oliven oder getrockneten Tomaten anstatt mit Salz und Oregano bestreuen – das Resultat ist ein komplett anderes.