

# Focaccia

- Donnerstag, April 28, 2016

<https://ketex.de/blog/focaccia/>

*Wir hoffen ja alle, dass der Frühling nun langsam auch bei uns Einzug hält und die Grillsaison richtig losgehen kann. Sicher, einige Unentwegte grillen auch im Winter.*

*Zum Grillen passt eine Focaccia hervorragend. Sie ist verhältnismäßig leicht herzustellen, und der Teig muss nur einige Zeit im Kühlschrank verbringen, damit sich der Geschmack erheblich verbessert. Ich habe sie hier mit groben Meersalz, Olivenöl und und ein paar Nadeln vom Rosmarin belegt. Man kann auch Oregano oder italienische Kräuter benutzen. Der Geschmack gibt einem das Feeling vom Süden wieder.*

*Viel Spaß beim Nachbacken!*

## 1. Zutaten

Ich habe hier direkt einen Teig zubereitet, der dann insgesamt für 3 Tage in den Kühlschrank kommt. Man kann die Focaccia natürlich auch mit einem Vorteig machen.

- 400 g [Farina di Grano tenero Buratto Bio Typo 2](#)
- 100 g [Hartweizenmehl mühlenfein](#)
- 300 g Wasser
- 8 g Salz
- 5 g Frischhefe
- 14 g (= 1 EL) Olivenöl
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

## 2. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 10-15 Minuten kneten. Danach den Teig in eine [Teigwanne](#) oder eine große Schüssel geben und für 1-3 Tage in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag den Teig möglichst mit der Hand schön großflächig auseinanderdrücken und auf ein mit einer [Dauerbackfolie](#) oder Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

15 Minuten ruhen lassen. Danach mit einem [Bäckermesser](#) über Kreuz einschneiden oder einfach mit den Fingern unregelmäßig Löcher in den Teig drücken.

Das Ganze dann mit Meersalz, Olivenöl und Kräutern nach Wunsch belegen. Unter einer [Folie](#) oder Abdeckhaube noch mal 45 Minuten gehen lassen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230° vorheizen. Das Blech in den Ofen geben und die Focaccia in 25-30 Minuten schön goldbraun backen.

-