Rezept

Focaccia mit Honig

Ein Rezept von Focaccia mit Honig, am 29.04.2024

Zutaten

1 Würfel	Hefe (42 g)
3 EL	Honig
900 g	Weizenmehl (Type 550)
ca. 6 EL	Olivenöl zum Beträufeln
100 ml	Olivenöl
3 TL	Salz
	Mehl und Olivenöl zum Arbeiten
	grobes Meersalz zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln. Mit 600 ml lauwarmem Wasser, Öl, Honig und Salz verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

2. Das Mehl in große Schüssel geben, in die Mitte eine tiefe Mulde drücken. Hefemischung hineingießen und nach und nach mit dem Mehl vom Rand verrühren.

3. Den Teig zuerst in der Schüssel zu einem kompakten Teig verkneten.

4. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand einige Min. kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und nicht mehr an den Händen kleben bleibt.

5. Eine Schüssel mit Öl auspinseln und den Teig hineingeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen.

6. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und vierteln.

7. Teigviertel mit den Händen zu flachen Fladen drücken. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

8. Teigfladen mit den Fingern mehrmals eindrücken und großzügig mit Olivenöl beträufeln. Focaccia mit Meersalz bestreuen und im Backofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen.