Rezept

Selbstgemachte Focaccia

Ein Rezept von Selbstgemachte Focaccia, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Mehl (Type 550)
1 EL	Honig
1 TL	Salz
	Mehl zum Arbeiten
1/2 Würfel	frische Hefe (20 g)
7 EL	Olivenöl
	grobes Meersalz
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1250 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 250 ml lauwarmem Wasser glatt rühren. Honig unterrühren. Mischung mit 4 EL Olivenöl und Salz zum Mehl geben und alles mit den Händen in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Eine Schüssel mit 1 EL Olivenöl bestreichen, Teig in die Schüssel legen und zugedeckt 45 Min. gehen lassen.

2. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Teig halbieren, jedes Teigstück mit bemehlten Händen zu einem flachen Fladen formen und aufs Blech legen. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

3. Vor dem Backen in die Oberfläche der Teigfladen kleine Mulden drücken, mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen.