

Rezept

Focaccia mit Käse

Ein Rezept von Focaccia mit Käse, am 19.05.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

320 g kalte Milch	3 g Honig
1 Eigelb (Größe M)	550 g Weizenmehl (Type 550)
10 g frische Hefe	90 g weiche Butter
12 g Salz	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Oregano	150 g in kleine Stücke geschnittener Mozzarella (nach Belieben)

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Olivenöl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Stück à ca. 350 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1075 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Teig in einer Rührschüssel die Milch mit Honig und Eigelb verrühren. Das Mehl, Hefe, Butter sowie Salz dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. mischen. Dann auf höherer Stufe in 6 Min. zu einem glatten Teig verkneten.
2. Basilikum und Oregano abbrausen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und mit einem großen Messer fein hacken. Die Kräuter unter den Teig mischen. Mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten und in drei Stücke teilen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Am Zubereitungstag den Backofen mit Backstein (Mitte) auf 220° vorheizen. Die drei Teigstücke jeweils flach formen und mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Die Teigfladen auf dem heißen Backstein im Ofen in ca. 18 Min. backen.
5. Dann die Kräuter und nach Belieben Mozzarellawürfel auf die Teigfladen streuen. Die Brote in weiteren 7-10 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.