



REZEPTE AUS DEM HAUSE DEIMANN



Focaccia à la Felix Weber

ZUTATEN

TEIG

- 600 g Mehl Type 405
- 350 ml Wasser
- 1 Prise Zucker
- 15 g Salz
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Prise Thymian frisch oder getr.
- 15 ml Olivenöl zum bestreichen
-

NACH BELIEBEN

- frische Tomaten
- mediterrane Kräuter
- Oliven
- rote Zwiebeln

ZUBEREITUNG

Als erstes den gehackten Thymian und den Knoblauch mit 50 g Mehl für ca. 1 Minute mit dem Handmixer vermischen.

Die Hefe und den Zucker in 100 ml lauwarmen Wasser auflösen.

Anschließend alle Zutaten ohne Olivenöl und das restliche Wasser mit Kneithaken zu einem elastischen Teig kneten. Das Salz ganz zum Schluss hinzufügen.

Den Teig abgedeckt für 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.

Nach 4 Stunden Gehzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und auf ein Backblech legen.

Backofen auf 230°C vorheizen.

Jetzt kann nach Belieben mit Tomaten, Zwiebeln oder Oliven belegt werden.

Noch einmal 10 Minuten abgedeckt gehen lassen.

12 Minuten backen bis die Focaccia goldbraun und knusprig ist.