

FOCACCIA MIT GELBWEIZENMEHL



Für einen geselligen Apéro gibt es für mich nicht viel Gaumenfreudigeres als diese Focaccia, die am besten noch leicht warm, in Streifen oder mundgerechte Würfel geschnitten, serviert wird. Zusammen mit einem Gläschen Wein oder Champagner ein absoluter Knüller! Die Herstellung am Backtag ist nicht schwer, man muss aber ein Weilchen dranbleiben. Die nötigen Handgriffe kannst du aber gut zwischendurch erledigen – schliesslich gibt es ja meistens noch andere Sachen zu tun, wenn man Gäste hat. Diese Focaccia habe ich mit Gelbweizenmehl gebacken, du kannst aber auch ein ganz normales Weiss- oder Halbweissmehl verwenden.

Zubereitung

Zutaten

Poolish/Vorteig

100g Wasser
100g Gelbweizen- oder
Weizenmehl
0,3g Frischhefe

Hauptteig

Poolish/Vorteig
280g Wasser
400g Gelbweizen- oder
Weizenmehl
5g Frischhefe
10g Salz

Belag

20 in Öl eingelegte Tomaten
1-2 Knoblauchzehen
10-15 schwarze Oliven,
entsteint
Pfeffer, Salz

Poolish/Vorteig

100g Wasser, 100g Gelbweizenmehl und 0,3g Hefe in der Knetschüssel oder alternativ in einer kleinen Schüssel mit einem Löffel gut vermischen, abdecken und während 12-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

Den Poolish und alle Zutaten 5 Minuten auf kleinster Stufe mischen, dann 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig ist *sehr weich*, er löst sich nur knapp vom Rand. Auch hier ist wieder etwas Mut gefragt – ja nicht zum Mehlsack greifen!

Den Teig in eine Teigwanne geben oder in der Schüssel lassen. Innerhalb von 2 Stunden *mindestens 3x* mit nassen Händen falten. Zwischendurch immer wieder gut abdecken.

Belag

In der Zwischenzeit kannst du das *Topping vorbereiten*. Dazu ca. 20 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Einen „Schluck“ des Olivenöls über die Tomaten leeren. 1-2 Knoblauchzehen (je nach Gusto) darüberpressen oder -scheiblen, 10-15 schwarze, entsteinte Oliven in Scheibchen schneiden und dazugeben. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Formen

Hast du den Teig genug gefaltet und gefällt dir seine Konsistenz, so gibst du ihn mit Hilfe der Teigkarte auf ein mit *Olivenöl eingestrichenes Backblech* (nicht sparen, sonst klebt es!). Jetzt verteilst du den Belag grob auf dem Teig und drückst ihn mit *allen Fingern*, die dir zur Verfügung stehen hinein. Gleichzeitig ziehst du den Teig *sanft auseinander*, sodass er schlussendlich ca. 1cm dick ist. Mit Rosmarin garnieren. Eine sinnliche Tätigkeit, die einfach Spass macht!



Stückgare

Jetzt nochmals 45-60 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Nicht vergessen, spätestens jetzt den Backofen bei 230° vorzuheizen. Mit oder ohne Backstein möglich.

Backen

Die Focaccia bei 230° 25-30 Minuten ohne Dampf backen. 10-15 Minuten auf einem Gitter abkühlen lassen und wenn möglich noch lauwarm servieren. Ein Gedicht!

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 15 Minuten	ca. 3 Stunden
	12-20 Stunden	3-4 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele anschauliche Bilder, die dir das Brot backen noch leichter machen.