

Hier findest du unser Rezept für die Foccacia aus dem Kochkurs „[Mamma - Mia](#)“

Focaccia

900g Mehl TYP 550
3 TL Zucker
3 TL Salz
21g Hefe
9 EL Olivenöl
450 ml lauwarmes Wasser max. 30 Grad

Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen und die restlichen Zutaten dazugeben und den Teig verkneten. Achtung, er wirkt zu Beginn etwas zu weich, bitte kein zusätzliches Mehl einarbeiten. Wenn der Teig nicht mehr klebt, ist er lang genug geknetet worden.

Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur für 2 Stunden gehen lassen. Backblech mit Olivenöl bestreichen, Teig darauf geben und ebenfalls mit Olivenöl bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober und Unterhitze für 15 Min. backen.

Das Foccacia kann nach belieben vor dem Backen noch mit groben Meersalz, Kräutern z.B. Rosmarin, Oliven, halbierten Kirschtomaten oder getrockneten Tomaten bestreut werden. Hierbei ist es aber wichtig zu beachten, dass desto mehr Gewicht auf dem Teig liegt, dass es sein kann dass er dadurch beim Backen nicht sein gesamtes Volumen erreichen kann.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82