Knoblauch Focaccia mit Bruschetta

Zutaten:

900 g Mehl TYP 550
3 TL Zucker
3 TL Salz
21 g Hefe
3 zehen Knoblauch
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 Focaccia kann nach Belieben vor dem Backen noch mit grobem Meersalz, Kräutern z.B. Rosmarin, Oliven, halbierten Kirschtomaten oder getrockneten Tomaten bestreut werden. ACHTUNG: Je mehr Gewicht auf dem Teig liegt, umso eher kann es sein, dass er dadurch beim Backen nicht sein gesamtes Volumen erreicht.

Bruschetta klassisch

Zutaten:

4 Tomaten, entkernt und fein gewürfelt
½ rote Zwiebel fein gewürfelt
etwas Knoblauch und Basilikum fein geschnitten
Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl, heller Balsamicoessig

Zubereitung:

Zutaten vermengen und abschmecken.