Focaccia mit Sauerteig

Zutaten für 10 Stück à 190 g:

Roggensauerteig:

50 g	Roggenmehl 1150
50 g	Wasser
5 g	Anstellgut

Vorteig:

150 g	Weizenmehl 550
150 g	Wasser
2 g	Hefe

Hauptteig:

302 g	Vorteig
100 g	Roggensauerteig
150 g	Hartweizengrieß
650 g	Weizenmehl 550
5 g	Hefe
600 – 640 ml	kaltes Wasser

In den letzten 2 Minuten:

60 g	Olivenöl
22 g	Brezelsalz
ca. 1.900 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 24 °C

Zubereitung:

Sauerteig, Vorteig:
Den Vorteig und den Sauerteig am Abend vorher herstellen und über Nacht im Raum für 16 – 20 Stunden reifen lassen.

Hauptteig:
Für den Hauptteig alle Zutaten (außer Olivenöl und Brezelsalz) in der Teigknetmaschine verkneten. Die restlichen Zutaten in den letzten 2 Minuten hinzugeben.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig ca. 2 Stunden ruhen lassen und ihn währenddessen 2 – 3 mal dehnen und falten. Nach der Ruhezeit den Teig in 190 g große Stücke teilen und zu einem Rechteck zusammenfalten. Die Teile etwas flach drücken und auf ein Blech mit Dauerbackfolie legen.

Den Teig 60 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschließend nach Belieben mit Oliven, getrockneten Tomaten, frischen Tomaten, frischen Kräutern usw. belegen. Danach ohne Blech, nur auf der Folie, nach Anleitung backen.

0148-A-0823

Im Holzbackofen:
Bei 260 °C einschießen
Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten
Ofen ausschalten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

0148-A-0823