Focaccia

Zutaten für 5 Stück à 200 g

Hartweizengrieß Kochstück:

100 g	Hartweizengrieß
400 ml	Wasser (kochend)

Teig:

430 g	Weizenmehl Type 550
500 g	Hartweizengrieß - Kochstück
12 g	Zucker
10 g	Malz
15 g	Hefe
25 ml	Olivenöl
15 g	grobes Brezelsalz

Für den Belag können Sie nach Belieben frische Tomaten, geriebenen Käse, Oliven und vieles mehr verwenden.

Zubereitung:

Den Hartweizengrieß und das Wasser miteinander verrühren und im Kühlschrank abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten in der Teigknetmaschine etwa 14 Minuten zu einem homogenen Teig kneten.

Am Anfang wirkt der Teig etwas streuselig, bitte kein Wasser nachfüllen sondern einfach weiterkneten lassen.

Den Teig in 5 gleichgroße Teile (à 200 g) 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.

Im Holzbackofen:
Bei 260° C einschießen.
Backzeit 7-10 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 170° C
Backzeit 7-10 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit 7-10 Minuten.

Anleitung

Den Teig zu 200 g schweren Portionen teilen.

Teiglinge zu einem Rechteck falten und mit den Fingern ca. 1 cm stark flachdrücken.

Nach 60 Minuten Teigruhe, die Teiglinge mit Olivenöl einstreichen.

Nach Belieben belegen. Anschließend direkt auf Stein oder Dauerbackfolie backen.