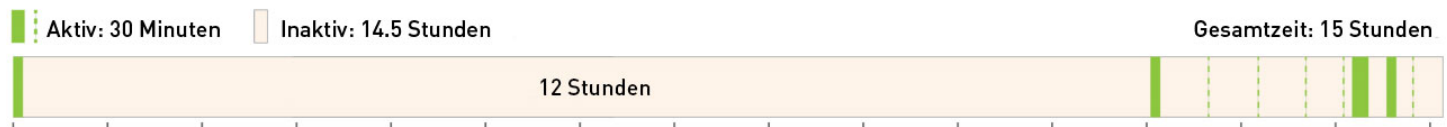


Einfaches Focacciabrot

Dieses Rezept eignet sich perfekt für Brotbackneulinge. Es werden weder ein Mixer noch spezielle Kenntnisse bzgl. Kneten oder Formen des Brotes benötigt. Nur ein wenig Rühren und Falten der Zutaten mit einem Spatel genügt, um ein eindrucksvolles Fladenbrot mit köstlich knuspriger Basis herzustellen. Vorsicht, es macht schnell süchtig!

Ergiebigkeit: Ein Brotlaib.

Zeitplanung: Beginnen Sie etwa 15 Stunden (inklusive Gärung über Nacht) vor dem Servieren. Wenn Sie das Focacciabrot zur Mittagessenszeit backen möchten, dann stellen Sie den Starter am Vorabend des Backens her und am Morgen den Hauptteig. Wenn Sie es lieber am Abend backen möchten, finden Sie am Ende unter „Alternative Zeitplanung“ Tipps zur Aufbewahrung des Staters.



Starter

Zutaten	Menge	Gramm
Ungebleichtes Allzweckmehl*	½ Tasse	80
Trockenhefe	¼ TL	0,8
Wasser, lauwarm	⅓ Tasse	80

*Messen Sie das Mehl, indem Sie den Becher in einen Behälter eintauchen und den Überschuss mit einem Messer entfernen.

Hauptteig

Zutaten	Menge	Gramm
Ungebleichtes Allzweckmehl*	2½ Tassen	355
Trockenhefe	1 TL	3
Wasser, lauwarm	1¼ Tasse	296
Salz	1 TL	6

*Messen Sie das Mehl, indem Sie den Becher in einen Behälter eintauchen und den Überschuss mit einem Messer entfernen.

Belag

Zutaten	Menge	Gramm
Olivenöl	4 EL	54
Salz	½ TL	3
Rosmarin, frisch (optional)	1-2 Zweige	

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer sowie zwei runde, 23 cm große Backformen oder eine rechteckige Backform mit 23 x 33 cm.

Gärautomaten vorbereiten: Den Gärautomaten aufstellen und die Temperatur auf 24 °C einstellen. Die Wasserschale bis zur Hälfte mit Wasser befüllen und in die Mitte der Heizplatte am Boden des Gärautomaten setzen. Das Gitter über die Wasserschale legen.

Starter anrühren und gären lassen: In einer großen Schüssel die Zutaten für den Starter gründlich vermischen, bis eine weiche, gleichmäßige und dicke Teigmasse entsteht. Die Seiten der Schüssel vom Teig befreien und den Starter für 12 Stunden im Gärautomaten gären lassen.

Hauptteig anrühren und gären lassen: Den Gärautomaten auf 27 °C einstellen und sicherstellen, dass noch ausreichend Wasser in der Schale ist. Alle Zutaten für den Hauptteig in die Schüssel mit dem Starter geben und mit einem Löffel oder einem Spachtel sorgfältig vermischen. Der Teig wird sehr nass und klebrig sein. Die Seiten der Schüssel vom Teig befreien und den Starter für 2 Stunden im Gärautomaten gären lassen.

Teig falten: Während der ersten 2 Stunden Gärzeit, den Teig drei Faltvorgängen unterziehen, am besten mit einem Abstand von jeweils 30 Minuten. Bei jedem Vorgang den Teig in der Schüssel lassen, mit einem öligen Spachtel vorsichtig anheben und falten. Nach jedem Faltvorgang die Schüssel um 90° drehen. Während eines Vorganges soll die Schüssel insgesamt 8 Male gedreht und der Teig 8 Male gefaltet werden.

Zum Backen bereitstellen: Nach dem letzten Faltvorgang den Backofen auf 260 °C vorheizen und das Gitter in den unteren Drittel einschieben. Wenn die Backform(en) keine Antihaffbeschichtung haben, diese mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Olivenöls in die Backform(en) geben und gleichmäßig verteilen, so dass alle Seiten und der Boden bedeckt sind.

Teig ruhen lassen: Wenn Sie eine Backform mit 23 x 33 cm verwenden, kratzen Sie den Teig auf diese geölte Backform. Die Oberseite des Teigs mit etwas Olivenöl bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen. Wenn Sie zwei runde, 23 cm große Backformen verwendet, den klebrigen Teig zusammenkratzen und auf eine leicht bemehlte (oder geölte) Arbeitsfläche übertragen. Mit einem scharfen, öligen Messer den Teig in zwei Hälften teilen. Mit eingeölte Hände die Seiten unterheben und zwei Teigkugeln formen. Jede Kugel in eine runde Form geben, herumdrehen, um sie mit Olivenöl zu bedecken, und 10 Minuten ruhen lassen. Alternativ kann die doppelte Portion der Focaccia auch auf einem 30 x 45 cm Backblech gemacht werden.

Teig formen: Mit öligen Händen den Teig vorsichtig in die Ecken der Backform(en) ziehen. Wenn der Teig sich nicht gut ziehen lässt, noch 5 Minuten ruhen lassen und dann erneut bis zu den Ecken ziehen. Das restliche Öl und das gesamte Salz gleichmäßig über den Teig verteilen. Wenn gewünscht, Rosmarin darüber streuen. Mit öligen Fingern den Teig so stark eindrücken, bis die Finger den Boden der Backform berühren.

Focaccia backen: Die Focaccia in den Backofen geben und die Temperatur auf 230 °C reduzieren. Ungefähr 20 Minuten backen, bis das Brot auf Ober- und Unterseite eine goldene Bräunung erreicht hat. Wenn nötig, um ein gleichmäßiges Bräunen zu erreichen, die Backform(en) nach der Hälfte der Backzeit drehen. Auf einem Gitterrost 10 Minuten abkühlen lassen, dann die Focaccia auf ein Schneidebrett geben. Das auf der Form verbliebene Öl über die Focaccia streichen. Schneiden und servieren.



Alternative Zeitplanung

Wenn Sie die Focaccia am Abend backen möchten, können Sie den Starter verzögern, indem Sie ihn, nachdem er über Nacht 10-11 Stunden fermentiert hat, einfach bedecken und in den Kühlschrank stellen. Nehmen Sie den Starter etwa 4 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank und lassen Sie ihn 1 Stunde im Gärautomaten bei 24 °C erwärmen. Folgen Sie anschließend den obenstehenden Anweisungen. Pünktlich zum Abendessen kommt es warm, duftend und frisch aus dem Backofen.