



Focaccia

(ca. 1 Blech)

Zutaten:

Für den Teig

550 g Mehl
½ Würfel frische Hefe
1,5 TL Salz
n.B. Olivenöl zum Bestreichen der Backform
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

350 g lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
4 EL Olivenöl
1 EL Grieß

Für den Belag:

4 EL Olivenöl zum Einstreichen des Teigs
1 Handvoll Oliven, schwarze, entsteinte
1 TL Thymian

1 Handvoll Datteltomaten
½ Paket Schafskäse

Außerdem:

4 EL Olivenöl
2 Zehen Knoblauch
8 Basilikumblätter, frische, zum Garnieren

1 EL Butter, weiche
½ TL Salz

Zubereitung:

Zunächst wird die Hefe mit dem Zucker in lauwarmen Wasser aufgelöst und für fünf Minuten stehen gelassen. Anschließend wird sie gemeinsam mit Mehl und Salz kurz verknnetet. Wenn der Teig langsam zusammenkommt, wird das Olivenöl hinzugegeben und ca. zehn Minuten lang geknetet.

Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit etwas Mehl bestreuen und weitere drei bis vier Minuten lang verknneten. Den Teig in die Rührschüssel zurückgeben und zugedeckt ca. eine Stunde lang gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Nach der Ruhezeit wird das Backblech (36 cm x 26 cm) großzügig mit Olivenöl bestrichen, mit Polenta oder Grieß bestreut und der Teig wird darauf verteilt. Nun das Olivenöl über den Teig verteilen und mit den Fingerspitzen in den Teig stechen, um die typische Focaccia-Optik zu erhalten.

Für den Belag die Datteltomaten waschen und halbiieren, sowie den Schafskäse würfeln. Dann werden die Tomaten, der Schafskäse, die Oliven und der Thymian über den Teig verteilt.

Nun wird ein sauberes Küchentuch heiß abgewaschen, ausgedrückt und das Backblech damit abgedeckt. So muss die Focaccia weitere 30 Minuten lang ruhen.

Danach darf das Brot bei 200 °C Ober- und Unterhitze in den vorheizten Backofen für ca. 20 - 25 Minuten, bis es goldbraun ist.

In der Zwischenzeit kann das Knoblauchöl vorbereitet werden. Dazu werden das Olivenöl, die weiche Butter, der gepresste Knoblauch und das Salz vermischt. Nach der Backzeit wird das Knoblauchöl über die heiße Focaccia gestrichen, mit den Basilikumblättern garniert und fertig ist Euer leckeres Brot.