



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

FOCACCIA



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

PORTIONEN

9

PRODUKTEMPFEHLUNG

Gusseiserner Brot
Bräter

ZUTATEN

Für den Teig

- 350 g Mehl (+ mehr zum Kneten)
- 10 g Salz
- Eine Prise Zucker
- 30 ml Olivenöl
- 10 g Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser

Zum Garnieren:

- Olivenöl
- Meersalz
- Gemüse und Kräuter (z. B. Zwiebeln, Paprika, Kräuter, Knoblauch, Oliven usw.)

ZUBEREITUNG

- 1) Mehl, Salz, Zucker, Olivenöl und Hefe in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken vermengen.
- 2) Ausreichend lauwarmes Wasser hinzufügen, sodass ein weicher, luftiger Teig entsteht.
- 3) Den Teig mindestens 10 Minuten lang kneten, bis er glatt und gleichmäßig ist (nicht trocken und zäh).
- 4) Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Dies wird etwa 45–60 Minuten dauern.
- 5) Den Boden und die Innenwände eines Brot Bräters von Le Creuset mit Butter einfetten.
- 6) Den Teig in Form bringen und sicherstellen, dass dieser keine Luftblasen mehr enthält.
- 7) Den Teig in den Boden des Brot Bräters legen.
- 8) In die Oberfläche des Teiges mit den Fingerspitzen kleine Mulden drücken.
- 9) Die Oberfläche großzügig mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Mit Gemüse und Kräutern verzieren.
- 10) Den Deckel aufsetzen und an einem warmen Ort erneut auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Das sollte etwa 20 Minuten dauern.
- 11) Den Backofen auf 250 °C (230 °C Umluft/ Gas Stufe 6) vorheizen.
- 12) Die Temperatur des Backofens auf 200 °C (180 °C Umluft /Gas Stufe 3) reduzieren und den Brot Bräter hineinstellen.
- 13) 20 Minuten lang backen, dann den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten lang backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com