Focaccia

Eine leckere Beilage zum Grillplausch

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt – ein Hingucker auf jedem Esstisch

Hergestellt mit unserem Halbweissmehl

Zutaten (für 1 Backblech):

Für den Teig:

250 ml	Wasser, lauwarmes
30 ml	Rapsöl
½ EL	Honig
10 g	Salz, fein
450 g	Rytz Halbweissmehl
½ Würfel	Frischhefe

Für den Belag:

25 ml Rapsöl, 10 ml Wasser, grobes Salz, verschiedene Kräuter, Tomaten, Peperoni Radieschen, Kapern, Zwiebeln ect.

Teig: Hefe in etwas Wasser auflösen. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Teig in eine Schüssel geben, mit einem Küchenhandtuch bedecken und für ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und Teig darauf stürzen. Diesen kurz und kräftig durchkneten und dabei ein paar Mal die Seiten zur Mitte einschlagen, bis er schön elastisch ist. Das Backblech mit ein paar Esslöffeln Öl bestreichen und den Teigfladen mittig auf das Blech legen. Blech mit dem Küchenhandtuch bedecken und den Teig erneut für ca. 2 Stunden gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig sanft plattdrücken, so dass das ganze Backblech mit dem Teig bedeckt ist. Mit den Fingerspitzen mehrmals kleine Mulden in die Oberfläche drücken. Dabei nicht bis zum Backblechboden durchstechen. Sollte der Teig kleben hilft etwas Mehl an den Fingerspitzen.

Belag: Wasser und Öl vermengen und die Focaccia damit bestreichen. Dabei darf sich auch ein wenig Öl-Wassergemisch in den Mulden sammeln. Zum Schluss die Focaccia mit etwas grobem Salz bestreuen. Jetzt kommt der kreative Teil.
Am besten auf der untersten Schicht die Kräuter platzieren.
Tipp: Tomaten, Peperoni und Kapern machen die Focaccia besonders saftig.

Backen: Im vorgeheizten Ofen (Umluft 230°C) für 15 Minuten backen.

Mühle Rytz AG, Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
Tel. 031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch, www.muehlerytz.ch