Focaccia mit Rosmarin und Meersalz (Sauerteig)

Der gut gereifte, 2-stufig geführte Sauerteig hat eine ungeahnte Triebkraft entwickelt, das Fladenbrot wurde luftig und knusprig, ganz zur Freude des Hobbybäckers, doch litt die Form etwas darunter, die Focaccia war nicht schön flach, sondern etwas hügelig und unregelmässig. Dem Genuss tat dies keinen Abbruch.

Den Teig aus hellem Manitoba- und Roggenmehl habe ich nur leicht gesalzen, dafür den Teigling vor dem Backen mit Olivenöl, grobem Meersalz und frischem Rosmarin bestreut.

Zutaten:

```
Sauerteig 1:
30g   Roggenmehl dunkel
40g   Wasser
10g   Anstellgut

Sauerteig 2:
80g   Sauerteig 1. Stufe
40g   Ruchmehl
40g   Wasser

Hauptteig:
150g  Manitobamehl
100g  Ruchmehl
170g  Wasser
160g  Sauerteig 2. Stufe
3g    Salz

Vor dem Backen:
      Olivenöl
```

grobes Meersalz
frische Rosmarinnadeln

Zubereitung:

Sauerteig 1:
Zutaten vermischen und 10 Stunden bei 30° reifen lassen.

Sauerteig 2:
Den ersten Sauerteig mit Ruchmehl und Wasser vermischen und 4 Stunden bei 30° reifen lassen.

Haupteig:
Mehle und Wasser ca. 2 Minuten mit der Maschine vermischen und 40 Minuten stehen lassen (Autolyse).
Salz und Sauerteig 2. Stufe zugeben. Mit der Maschine auf der langsamsten Stufe kneten bis sich der Teig vollständig von der Schüssel löst (ca. 10 Minuten). Danach 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in eine mit Olivenöl ausgepinselte Wanne geben und 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Nach 40 und 80 Minuten dehnen und falten (je 2x).

15 bis 20 Stunden abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen. Am besten legt man den Teig bereits portioniert zur Reifung, das Handling beim Formen der Focaccia wird dadurch einfacher.

Teig auf ein gut bemehltes Brett stürzen, bemehlen und mit dem Wallholz zu einem gut 1cm dicken Fladen auswallen. Mehl abpinseln und den Fladen mit Olivenöl einpinseln. Mit der Fingerkuppe im Abstand von ca. 2cm kleine Dellen in den Teig drücken. Mit Meersalz und frischen Rosmarinadeln bestreuen.

Auf dem gutbemehlten Brett kann der Teigfladen gut rutschen und lässt sich (mit etwas Übung) gut auf den heissen Backstein "schiessen".

Im auf 250° vorgeheizten Ofen ca. 17 Minuten mit viel Dampf backen, nach 10 Minuten Wassergefäss entfernen und den Backofen kurz entlüften.

Gut gereifter Sauerteigansatz

Teig vor der Ruhe im Kühlschrank

Gereifter Teig

Ausgewallter Teigling mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin

Frisch aus dem Ofen