



Focaccia mit Knoblauch und Kräutern (Sauerteig)

Diese Focaccia habe ich nach ganz ähnlichem Rezept wie die Focaccia mit Rosmarin und Meersalz gebacken. Den ersten Sauerteig hab ich auch mit Roggenmehl gezogen, dann aber hochausgemahle und kleberstarke italienische Mehle verwendet. Nach dem Kneten reifte der Teig länger (5 statt nur 2 Stunden) bei Raumtemperatur. Danach ruhte er über Nacht im Kühlschrank.

Beim Backen ist der Teig aufgegangen, und wie, fast wie ein aufgepumptes Luftkissen sah die Focaccia aus, nicht so flach, wie es sich für eine Focaccia gehören würden, aber sie schmeckte gut: Die Kruste fein und knusprig, die Krumme grossporig und wattig.

Aromatisiert habe ich die Focaccia erst nach dem Backen: Mit in Olivenöl angesetzten italienischen Kräutern und Knoblauch.

Zutaten

Sauerteig 1. Stufe:

50g Roggenmehl 1150
50g Wasser 30°
20g Anstellgut

Sauerteig 2. Stufe:

Sauerteig 1. Stufe
100g Weissmehl Typo "00"
80g Wasser

Hauptteig:

Sauerteig 2. Stufe
170g Weissmehl Typo "00"
150g Manitoba Mehl

220g Wasser
12g Salz

Würze:

2Tl italienische Kräuter
1 grosse Knoblauchzehe
2cl Olivenöl

Weissmehl Typo "00" ist ein hochausgemahlenes italienisches Mehl.
Mantoba Mehl ist ein sehr kleberstarkes, hochausgemahlenes Weissmehl.

Zubereitung

Zutaten für den 1. Sauerteig vermischen und zugedeckt bei 30° (Heizmatte) 12 Stunden gären lassen. Der Teig muss aufgehen und deutliche Blasen zeigen.

100g Weissmehl Typo "00" und 80g Wasser unterkneten und zugedeckt ca. 4 Stunden reifen lassen, der Teig sollte mindestens ums Doppelte aufgehen.

Hauptteig:

Alle Zutaten für den Hauptteig, aber ohne Salz, mit der Maschine vermischen und 45 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Dabei verquellen die Klebereiweisse und der Teig muss weniger lang geknetet werden, damit ein kräftiges Eiweissgerüst im Teig entsteht.

Salz zugeben und den Teig auf langsamer Stufe (Stufe 1 oder 2 von 6 Stufen) kneten, bis er sich von der Schüsselwand löst. Bei dieser Teigmenge dauerte das ca. 15 Minuten. Weiter 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Der Teig sollte sehr weich, aber kaum klebrig sein.

Teig in eine eingeölte Wanne geben und 4 Stunden ruhen lassen. Nach 1 und 2 Stunden je 2 mal falten.

Mit Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

1 1/2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem gut bemehlten Brett zu einem flachen, ca. 2cm dicken Rechteck ausziehen. (Ich habe nur die Hälfte des Teiges verwendet, der Rest wartet im Kühlschrank auf eine weitere Verwendung).

Ofen mit Backstein und Wassergefäss auf 250° vorheizen.

Für die Würze:

Kräuter und Olivenöl vermischen, Knoblauchzehe dazupressen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Focaccia auf den Backstein schießen, auf der untersten Rille in den Ofen einschieben und einen Dampfstoß geben (einen Gutsch Wasser auf den Ofenboden gießen).

10 Minuten bei 250° backen, danach Wassergefäss entfernen, den Ofen auf 220° zurückstellen, kurz entlüften und die Focaccia ca. 10 Minuten fertigbacken.

Die heiße Focaccia gleich nach dem Backen mit dem Gewürzöl bestreichen.



1. und 2. Sauerteig



Teig frisch geknetet



Teig zur Focaccia ausgezogen



Focaccia mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch bestrichen