

Focaccia mit Tomaten und Mozzarella



Luftiges Sommerbrot - perfekt als Grillbeilage

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 400 g Pizzamehl Tipo 00 oder alternativ Weizenmehl Type 550
- 100 g Hartweizenmehl (Semola rimacinata) (bei mir feiner Hartweizengrieß)
- 400-450 g Wasser
- 3 g frische Hefe
- 15 g Olivenöl (oder mediterranes Kräuteröl)
- 12 g Salz

Außerdem

Etwas Olivenöl zum Bestreichen
300 g Kirschtomaten
1 P. Mini-Mozzarella-Kugeln (125 g) oder mehr
Getrocknetes Basilikum (oder andere getrocknete Kräuter)
Grobes Meersalz
Frisches Basilikum zum Belegen nach dem Backen

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Hartweizengrieß und 400 ml Wasser kurz verrühren und abgedeckt für ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.
2. Anschließend die Hefe darüberbröseln und in der Küchemaschine für 7-8 Minuten auf Stufe 1 kneten. Danach auf Stufe 2 noch einmal 7-8 Minuten kneten und dabei das Olivenöl und das Salz nach und nach dazugeben. Nach Bedarf noch etwas Wasser zufügen (brauchte ich nicht).
3. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt für 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dabei nach 1 und nach 2 Stunden den Teig jeweils dehnen und falten. Dehnen und falten = den Teig vorsichtig an einer Seite etwas hochziehen und mittig überklappen. Das an allen vier Seiten wiederholen.
4. Anschließend abgedeckt für 16-18 Stunden (bei mir über Nacht) in den Kühlschrank stellen (bei mir 5°C).
5. Am nächsten Tag ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen (oder einfetten und mit Hartweizengrieß bestreuen).
6. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und mit Hilfe einer Teigkarte direkt auf das Backblech geben.
7. Den Teig mit Olivenöl einstreichen (oder mit den Händen verteilen).
8. Das Backblech mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
9. Den Backofen frühzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Nach der Ruhezeit mit eingeöhlten Händen den Teig vorsichtig etwas auseinanderziehen, so dass die Fläche auf dem Blech beinahe bedeckt ist. Mit den Fingerspitzen den Teig mehrmals leicht eindrücken, damit er die für Focaccia

typischen Mulden bekommt. Dabei nach Möglichkeit keine Luftblasen zerdrücken.

11. Mit Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln (beides ganz oder halbiert je nach Geschmack) belegen und mit grobem Meersalz und getrocknetem Basilikum bestreuen.
12. In der Ofenmitte für 10 Minuten backen, danach die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 15-20 Minuten fertigbacken.
13. Direkt nach dem Backen mit etwas Wasser besprühen und mit frischen Basilikum-Blättern belegen.