



Original italienisches Focaccia

1. Für den Vorteig 100 g Mehl mit 60 g Wasser und Hefe in den Mixtopf geben. 20 Sekunden / Stufe 2 vermischen. Im Mixtopf 1,5-2 Stunden gehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten vom Teig zum Vorteig in den Mixtopf geben und 3 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig in eine große Schüssel umfüllen und 3 Stunden gehen lassen.
4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, durchkneten.
5. Den großen Ofenzauberer einfetten. Den Teig auf dem Ofenzauberer ausrollen. Abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.
6. Nach der Gehzeit den Teig nochmal auseinander ziehen. Den Teig erneut 1 Stunde gehen lassen.
7. Die Oberfläche leicht bemehlen und mit einem Teelöffel viele Mulden in den Teig drücken.
8. Die Lake anmischen: Wasser, Öl und Salz vermischen und auf den Teig geben. Jede Mulde muss mit Lake gefüllt sein.
9. Den Teig erneut 1 Stunde gehen lassen.
10. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Focaccia mit dem Meersalz bestreuen. Die Focaccia auf dem Rost, unterste Schiene 20 Minuten backen.

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Pizzamehl
- 300 g Wasser
- 10 g Hefe
- 30 g Olivenöl
- 1 TL Honig
- 10 g Salz

Für die Lake:

- 250 g Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 EL grobes Meersalz

Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

- 20 Minuten Vorbereitung
- 7,75 Stunden Gehzeit
- 20 Minuten Backen