



focaccia genovese

zutaten

350 g Mehl (Typ 00 oder 550)
7 g Salz
270 g Wasser
3 g Zucker
15 g Frischhefe
18 g Olivenöl
8 g grobes Salz (sale grosso)
Olivenöl nach Geschmack
Rosmarinnadel, Olivenöl oder sonstige
Zutaten als Belag
Olivenöl für das Backblech



zubereitung

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben, 7 g Salz zufügen.

200 g Wasser, Zucker, Hefe und Olivenöl vermischen, bis die Hefe aufgelöst ist. Die Mischung zum Mehl geben und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Die Teighugel etwas flachdrücken und auf ein mit Olivenöl gefettetes Backblech geben. Mit Frischhaltefolie bedecken und 45 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nun auf dem Blech verteilen und wieder mit Folie bedecken und weitere 40 Minuten ruhen lassen.

Die Folie entfernen und mit den Fingern die typischen Mulden in den Teig drücken.

70 g Wasser, grobes Salz und Olivenöl nach Belieben mischen und auf dem Teig verteilen.

Nach Geschmack mit Rosmarinnadeln oder Oliven oder getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten belegen oder pur lassen.

Teig nochmals 45 Minuten ruhen lassen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen in 15-20 Minuten goldbraun backen.