

WÜRZIGE FOCACCIA

Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

Für den Weizensauerteig:

10 g BÖCKER
Reinzucht-Sauerteig
100 g Weizenmehl (Type 550)
100 ml lauwarmes Wasser
(30 – 35 °C)

Teigtemperatur: ca. 24 – 30 °C
Reifezeit: ca. 16 – 20 Std.

Für den Hauptteig:

210 g Weizensauerteig
400 g Weizenmehl (Type 550)
75 g Olivenöl (+ etwas Öl
zum Formen des Teiges)
10 g Salz
20 g Frischhefe
225 ml lauwarmes Wasser
(30 – 35 °C)

Für das Topping:

15 – 20 Cocktailtomaten
10 – 15 Oliven (z.B. enterknete
Kalamata Oliven)
1 El Italienische Kräuter
(TK oder getrocknet)
50 ml Olivenöl

Teigtemperatur: ca. 24 – 30 °C
Reifezeit: 75 Min.
Ruhezeit: 15 Min.



mittel



Gesamtzeit: ca. 22 Std.

+ Backzeit: ca. 20 Min.

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Für den Weizensauerteig **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** zerbröseln und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Schüsselrand von Teigresten befreien und abgedeckt an einem warmen Ort (ca. 24 – 30 °C) 16 bis 20 Stunden reifen lassen.
2. Für den Hauptteig alle Zutaten abwägen, in eine Schüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten (1 Minute langsam, ca. 10 Minuten schnell), bis sich der Teig vom Schüsselrand löst (bei Bedarf noch ein wenig Mehl hinzufügen). Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine bemehlte Oberfläche legen und zu einer Kugel formen. Schüssel mit Olivenöl bestreichen, Teig wieder in die Schüssel legen und abgedeckt 75 Minuten reifen lassen.
3. Nach der Reifezeit den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech vorsichtig und gleichmäßig mit den Fingerspitzen von der Mitte zum Rand des Backbleches auf ca. 1,5 cm Dicke drücken und verteilen (hierfür Hände mit Olivenöl einreiben).
4. Teigoberfläche mit der Kräuter-, Ölmischung gleichmäßig mit dem Pinsel bestreichen, geschnittene Oliven und Tomaten darauf verteilen. Teig für 15 Minuten ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
6. Focaccia im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Ober-/ Unterhitze) für ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für herzhafte Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**

Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrot ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.

- **Backen mit Saaten und Körnern**

Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.

- **Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken**

Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit straffer Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten.

- **Einschneiden des Teiglings**

Zum Einschneiden ein scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.

- **Knusprige Kruste**

Ideal ist ein Backofen mit Dampffunktion. Möchte man den Dampf selbst erzeugen, eine hitzebeständige Schale auf dem Boden des Backofens mit vorheizen. Wenn der Teigling in den Ofen gegeben wird, etwas Wasser in die Schale geben. Nach ca. 10 Min. Backofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, Temperatur reduzieren. Beim Backen im Gusseisentopf, diesen im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Teigling vorsichtig in den Topf stürzen, etwa 2/3 mit geschlossenem Topf backen und das letzte Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zu Ende backen.

- **Prüfen, ob das Brot fertig ist**

Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.