

# Foccacia

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

1 eckiges Blech

Dauer:

2 - 4 Tage

Backzeit:

25 Minuten

Kategorie:

Brot/Brötchen

Herkunft:

Johannes

## Zutaten

- 1 kg Mehl (~1/3 Vollkorn)
- ca. 750 ml Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 20 g Salz
- 30 g Olivenöl

## Anleitung

Schüssel vorher ölen. Alles in der Küchenmaschine kneten (sehr weich). Dann den Teig ziehen und schlagen.

Den Teig in der Schüssel 2-4 Tage gehen lassen.

Backblech ölen, Teig auf darauf verteilen, dabei nicht kneten. Oberfläche ölen und 2-3 Stunden ruhen lassen.

Mit Salz, Gewürzen (Schwarzkümmel, Sesam, Thymian, ...), Tomaten etc. belegen/bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 25 min backen.

## Bilder

*Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden*

## Kommentare

*Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)*

## Quelle

Johannes

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/focaccia/index?rev=1609434675>

Last update: **2020/12/31 18:11**

