

# Foccacia a la „Kein Grund zu kneten“



## Teig

- 570 g Mehl
- 480 ml Wasser
- 2 TL Salz (nicht gehäuft)
- 10 g Hefe (frische)

## Belag

- 1 TL Olivenöl
- 2 EL Wasser
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 EL Rosmarin (frisch gehackt oder 1/2 TL getrockneter)

- 1** Das Wasser (480ml) in eine große Schüssel geben.
- 2** Die Hefe hinzufügen und gut verrühren bis die Hefe aufgelöst ist.
- 3**

Die Hälfte des Mehls und das Salz hinzufügen. Die Mischung solange verrühren bis ein glatter Teig entsteht.

- 4 Das restliche Mehl hinzufügen und gründlich durchmischen. Der Teig bildet sich zu einen Klumpen, der noch sehr weich ist.



- 5 Den Teig über Nacht oder 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 2 Stunden vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank holen. Der Teig ist luftig und hat viele Blasen gebildet.



- 6** Den Backofen auf 260°C mit Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 7** Den Teig vorsichtig mit einem Teigschaber auf ein Backblech mit Backpapier gießen. Sei vorsichtig, damit die Luft nicht aus dem Teig entweicht. Der Teig soll ca. 2,5 cm hoch sein.
- 8** Die 2 EL Wasser mit dem Olivenöl mischen. Den Teig vorsichtig mit diese Mischung überall einpinseln.
- 9** Optional:  
Für die traditionelle Foccacia kannst du die typischen Löcher jetzt machen. Dazu befeuchtest du deine Finger mit Wasser und steckst diese in den Teig. Die Finger vorsichtig bewegen, so das ca. 2 cm große Löcher entstehen. Dies Prozedur mehrmals
- 10** Den Teig mit dem Meersalz und dem Rosmarin bestreuen.



- 11** Das Brot in den Ofen schieben und die Hitze auf 200°C reduzieren. Das Brot soll ☺ 30-35 Minuten backen bis es leicht gebräunt ist.
- 12** Das Brot vom Backblech nehmen und auskühlen lassen.

