



# KNUSPRIGE FOCACCIA MIT WEIZENSAUERTEIG



Für 1 Backblech

## ZUTATEN

Weizensauerteig:

50 g Weizenmehl (Type 1050)  
50 ml lauwarmes Wasser  
10 g Sauerteigpulver (Reformhaus)

Focaccia:

50 g Weizensauerteig  
500 g Weizenmehl (Type 550)  
250 g Hartweizengrieß  
10 g Salz  
1 TL brauner Rohrzucker  
12 g frische Hefe  
ca. 225 ml lauwarmes Wasser  
250 ml lauwarmer Milch  
11 EL Olivenöl  
etwas Mehl (Type 1050) zum Bearbeiten  
Fleur de Sel zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Weizensauerteig:

Alle Zutaten in einem sauberen Schraubglas gut verrühren. Deckel auflegen und 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dabei einige Male umrühren. Zum Backen der Focaccia 50 g des Sauerteiges abnehmen. Das Glas fest verschließen und in den Kühlschrank stellen.

Der Sauerteig sollte ca. alle 8–10 Tage aufgefrischt werden. Einfach 25 g Mehl und 25 ml Wasser unterrühren. Dann 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, anschließend 50 g Sauerteig zum Zubereiten eines neuen Focaccia-Teiges abnehmen. Danach das Glas mit dem restlichen Sauerteig wieder verschlossen in den Kühlschrank stellen.

Freunde, die gerne Brot oder Focaccia backen, freuen sich bestimmt über 50 g Ihres Sauerteigs. Und sicherlich auch über das Rezept! Wenn man mal längere Zeit keine Lust zum Backen hat, kann der Sauerteig in den Kälteschlaf geschickt werden. Einfach in den Tiefkühler stellen, dort hält er sich mehrere Monate. Bei Wunsch nach knuspriger Focaccia den Teig einfach bei Raumtemperatur auftauen lassen und wie gewohnt füttern.



## KNUSPRIGE FOCACCIA MIT WEIZENSAUERTEIG

Focaccia:

Sauerteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit Mehl, Grieß, Salz und Zucker in eine große Rührschüssel geben. Hefe mit 150 ml Wasser in einer Schale verrühren und 15 Minuten stehen lassen. Aufgelöste Hefe, Milch und 6 EL Olivenöl in die Rührschüssel geben. Alles 6 Minuten bei kleinster Stufe mit den Knethaken des Handrührers oder der Küchenmaschine vermengen, dabei noch ca. 75 ml lauwarmes Wasser dazugeben, bis ein weicher Teig entsteht. Nun ca. weitere 10 Minuten bei mittlerer Stufe kneten, bis der Teig elastisch wird.

Teig in eine verschließbare Schüssel legen und im Kühlschrank 18–24 Stunden ruhen lassen. Am nächsten Tag den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit etwas Mehl bestreuen und mit den Händen in Form drücken. Ein feuchtes Küchentuch auf das Backblech legen und an einem warmen Platz 3–4 Stunden gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Backofen auf 250 °C O/U-Hitze vorheizen. Teigoberfläche nochmal mit wenig Mehl bestäuben und mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Restliche 5 EL Olivenöl mit 3 EL kochendem Wasser in einer kleinen Flasche vermischen und schnell auf die Mulden verteilen. Mit wenig Salz bestreuen und sofort in den heißen Ofen (Mitte) schieben. 10 Minuten backen, dann auf 220 °C herunterschalten und noch weitere 8–10 Minuten backen. Die Focaccia sollte goldgelb sein.

Tipp: Statt einer großen Focaccia können auch mehrere runde oder ovale Fladenbrote gebacken werden. Diese dann nacheinander auf zwei Blechen backen. Die Focaccia kann gut mit Rosmarin, Chiliflocken, Walnüssen, Mandeln, Oliven, karamellisierten Zwiebeln, Feta, Ziegenkäse oder getrockneten Tomaten etc. angereichert werden.