

Aromatische Kräuter-Knoblauch-Focaccia mit Lievito Madre:

Für ein Blech oder eine eckige Kuchenform mit ca. 30x40cm

Vorteig mit Lievito Madre (2:2:1)

- 20g Mehl
- 20g Lievito Madre (1-2x zuvor aufgefrischt)
- 10g Wasser (~40°C)
- 7g Honig

Hauptteig

- 700g Weizenmehl T00 (13% Protein)
- 200g Semola Rimacinata (Hartweizenmehl, 13% Protein), alternativ auch T00
- 700g Wasser
- 55g Vorteig
- 30g Olivenöl
- 100g Wasser
- 20g Salz

Topping

- 20-30g Olivenöl
- Fleur de Sel oder Kräutersalz
- Frischer Thymian
- Frischer Rosmarin
- 2-3 Zehen Knoblauch

Anleitung:

Die Zutaten für den Vorteig gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, kreuzweise einschneiden und bei 25°C-27°C etwa vier bis fünf Stunden zur Gare stellen. Die Lievito Madre sollte sich mindestens verdoppelt, besser fast verdreifacht haben.

Währenddessen 900g Mehl mit 700g Wasser grob verkneten und zur Autolyse stellen, bis die Lievito Madre reif ist.

Die reife Lievito Madre, das Olivenöl sowie das restliche Wasser und Salz zur Mehl-Wasser-Mischung geben und zunächst sieben Minuten auf kleinster Stufe, dann weitere zehn Minuten auf zweiter Stufe auskneten. Der Teig ist sehr weich, sollte aber bereits ein starkes Gluten-Gerüst aufgebaut haben und stark dehnbar sein. Falls dies noch nicht der Fall ist, weitere drei Minuten kneten. Es ist wichtig, dass der Teig gut ausgeknetet wird.

Den Teig in einen gut geölten großen Container geben und bei 25°C-27°C viereinhalb Stunden zur Gare stellen. Dabei nach 45, 90, 135 und 180 Minuten den Teig dehnen und falten.

Anschließend den Teig bei 5°C luftdicht abgedeckt für 12-18h in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank holen und für eine Stunde akklimatisieren lassen. Im Anschluss den Teig auf ein gut geöltes Blech oder eine eckige Kuchenform geben (der Teig breitet sich innerhalb von ein paar Minuten ganz von alleine in der Form aus), mit ordentlich Olivenöl (mindestens 20g) beträufeln und dem Teig eine typische Focaccia "Massage" geben, indem ihr mit eingeölte Fingerspitzen reihenweise den Teig bis zum Boden drückt. Dadurch entstehen die charakteristischen Luftblasen auf der Teigoberfläche.

Den Backofen auf 270°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Wenn euer Backofen nur 250°C hergibt, ist das auch kein Problem. Während des Aufheizens die Focaccia noch einmal 30-45 Minuten ruhen lassen. Kurz bevor ihr die Focaccia in den Ofen schiebt mit Etwas Salzflocken, frischen Thymian, Rosmarin und Knoblauchscheiben oder mit anderem Wunschbelag belegen. Anschließend in den Ofen schieben und je nach Größe der Backofen für 30-40 Minuten backen. Nach zehn Minuten den Backofen auf 250°C herunterregeln. Gegen Ende der Backzeit oder sobald der Teig die gewünschte Bräune erreicht hat, ist es notwendig mit etwas Alufolie abzudecken, sodass er nicht mehr weiter bräunen kann.