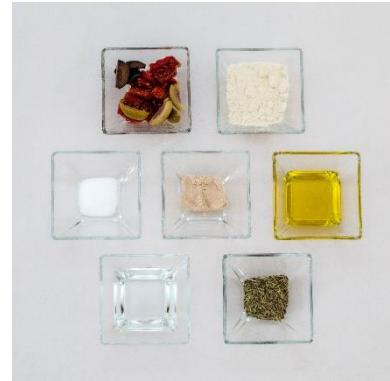


Focaccia - Fougasse

Zutaten (für 10-12 Stk)

- 500g Weizenmehl Ö-W700 /D-812/CH-720
- 310ml Wasser
- 7g frische Hefe (Trockenhefe – ½ Menge)
- 30g Olivenöl
- 12g Salz
- Olivenöl zum einstreichen



Verfeinern

Man kann sich bei den Auflagen kreativ austoben. Klassisch sind getrocknete Tomaten und Oliven, man kann aber auch ganz ‚unplugged‘ nur Olivenöl verwenden, oder mit Mozzarella oder Zwiebeln verfeinern. Der Abstand zur Pizza wird dann immer kleiner.

Wir verwenden Metallringe und machen kleine Portionen. Das sieht sehr nett aus und man kann verschiedene Versionen zubereiten.

Culinamus

Für unsere **Culinamus** Focaccia verwenden wir gerne Kräuter der Provence und selbst kandierte Tomaten.

Vorbereitung (15 Minuten + 1 Stunde bei Zimmer Temperatur und dann über Nacht im Kühlschrank gehen lassen)

- Mehl, Hefe, Salz, Öl und Wasser vorbereiten
- Alle Zutaten in eine Rührschüssel (Küchenmaschine) geben
- auf kleiner Stufe 2-3 Minuten rühren
- Geschwindigkeit auf mittlere Stufe und schlagen bis der Teig 23-24 Grad erreicht hat.
- 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen
- mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.



Zubereitung (1 Stunde)

- den Teig in 75g große Kugeln teilen. Diese Größe ist für Metallringe mit 7 cm Durchmesser ideal
- die Metallringe einfetten
- ein Backblech mit Backpapier belegen und die Ringe auflegen.
- die Teigkugeln flach drücken und in die Ringe geben
- 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- optional kann man jetzt das Backblech in den Kühlschrank geben und erst bei Bedarf (nach ein paar Stunden) fertig machen.
- Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen
- mit einer Schere kleine Schnitte in die Oberfläche der Teiglinge machen und mit Tomaten oder Oliven füllen.
- mit Öl bepinseln und mit etwas Salz und Kräutern bestreuen
- 10 Minuten im Backofen backen. Man kann eine kleine Schüssel mit kochendem Wasser in den Ofen geben, damit die Luftfeuchtigkeit steigt. Das Wasser nach 5 Minuten aus dem Backofen entfernen.
- noch heiß aus den Ringen nehmen und noch einmal mit Öl einpinseln.



Und wie geht's weiter

Das ist eine perfekte Beilage zu einem sommerlichen Aperitif. Mit Kräutern der Provence, da

passt natürlich auch ein feiner Rosé aus der Provence perfekt dazu. Der Côté Levant von der Domine Le Novi ist ein Genuss!

CULINAMUS!

