FOCACCIA

MIT GETROCKNETEN TOMATEN

ZUTATEN

720 g WASSER

900 g WEIZENMEHL TYP 700

18 g SALZ

6 g GERM

30 g OLIVENÖL

GETROCKNETE TOMATEN, GEHACKT

BIO OLIVEN

FRISCHER ROSMARIN, GEHACKT (Menge nach individuellem Geschmack)

KRÄUTERÖL

MEERSALZ

Teig Zutaten & Zubereitung
Wasser, Weizenmehl Typ 700, Salz, Germ & Olivenöl
Alles kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Anschließend dazu geben/einkneten:
Getrocknete Tomaten, Bio Oliven, Frischer Rosmarin

Einkneten
30, 60, 90 falten & dehnen
24 – 48 Stunden kühl stellen, alle 12 Stunden dehnen und neu falten, je öfter, je besser. Am Backtag 2 Stunden bei Raumtemperatur eingehen lassen.

Mit Kräuteröl bestreichen und mit grobem Meersalz bestreuen & bei 360 Grad im Holzofen 20 Minuten backen.

„30 60 90 Falten" – Erklärung gefällig?
Diese Bezeichnung bezieht sich auf die Technik des Dehnens und Faltens des Teigs nach 30, 60 und 90 Minuten Ruhezeit, um das Teiggerüst zu stärken und ein gut ausgeknetetes Brot zu erhalten! Das wiederholte Dehnen und Falten des Teigs in der Schüssel fördert die Entwicklung eines starken Netzwerks aus Gluten und führt zu einer besseren Teigstruktur, die Zeit zur bekömmlichen Verträglichkeit und insgesamt zu einem schöneren Endergebnis.