

Hannes Weber
Focaccia

Donnerstag, 16. Mai 2024

Zutaten:

320 g	kalte Milch
3 g	Honig
1	Eigelb
550 g	Weizenmehl Type 550
10 g	Hefe
90 g	Butter
12 g	Salz
1/2 Bund	Basilikum, fein gehackt
1/2 Bund	Oregano, fein gehackt
etwas	Olivenöl
150 g	gemischter Käse (Parmesan, Gouda, Emmentaler, Feta), fein gerieben



Zubereitung:

1. Milch mit Honig und dem Eigelb gut vermischen. Dann das Mehl, Hefe und Butter und Salz zugeben und in der Teigmaschine ca. 10 Minuten langsam und dann ca. 6 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst.
2. Die gehackten Kräuter untermischen, dann den Teig in der Rührschüssel abgedeckt mit Frischhaltefolie 60 Minuten ruhen lassen.
3. Dann den Teig in drei Stücke teilen, diese gut mit Olivenöl einreiben und wieder mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.
4. Den Backofen mit Backstein auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gereiften, ausgepackten Teig flach drücken und mit den Fingern Vertiefungen eindrücken.
5. Die gereiften Teigstücke direkt auf den Backstein legen und ca. 25 Minuten knusprig ausbacken.
6. Nach ca. 18 Minuten die Brote mit gehackten Kräutern und/oder gemischtem Käse (ca. 50 g pro Brot) bestreuen.