



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

PANFOCACCIA

Zutaten für eine Focaccia von ca. 850 Gramm

- 250 Gramm Manitobamehl
- 250 Gramm Hartweizenmehl
- 375 Gramm Wasser
- 3.5 Gramm Frischhefe
- 1 Esslöffel Gerstenmalz
- 25 Gramm weiche Butter
- 10 Gramm Salz
- Olivenöl zum Bestreichen
- optional: Meersalzflöcken zum Bestreuen

1. am Vorabend des Backtages Manitobamehl, 250 g Wasser und 0.5 g Frischhefe (mit einer Löffelwaage abgewogen) miteinander verrühren
2. 12 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen
3. am nächsten Tag alle Zutaten und das restliche Wasser, ausser Salz und Butter zum Vorteig geben und mit der Küchenmaschine 2 min verrühren
4. dann Salz und Butter dazugeben
5. ca. 5 min kneten bis ein homogener Teig entsteht
6. 40 min abgedeckt gehen lassen
7. einmal falten - was das ist, wird hier erklärt
8. 20 min gehen lassen
9. Backofen auf 250° C vorheizen
10. mehrere Male falten und zu einem mittelflachen Laib formen
11. mit nassen Fingerspitzen kleine Grübchen in den Teig formen
12. mit Olivenöl bestreichen
13. mit Dampf backen
14. nach 10 min die Temperatur auf 180° C zurückdrehen
15. noch ca. 20 min fertigbacken