

ROSMARIN FOCACCIA

ZUTATEN

500g	Weizenmehl Typ 550 Wasser
410ml	Wasser
20g	Maismehl alternativ 15g Hartweizengrieß
1 P	Trockenhefe alternativ 15g frische Hefe
10g	Salz
ca. 50ml	Olivenöl + extra zum Backen
1 Prise	Zucker
	Fleur de Sel nach Bedarf
	frischer Rosmarin nach Bedarf
2 EL	schwarze Oliven ohne Stein
2 EL	getrocknete Tomaten in Öl

ZUBEREITUNG

Das Wasser in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Hefe mit einer Prise Zucker und dem Maismehl in einer weiteren Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und 10 min. ruhen lassen.

Mehl und Salz ins Wasser geben, die Hefe/Zucker Maismehl Mischung hinzugeben und mit den Händen oder einer Küchenmaschine (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Öl unterarbeiten.

Den Teig entweder am Vortag herstellen und über Nacht in den Kühlschrank geben. Oder ausreichend Zeit einplanen und für 1 - 1,5h mit der Rührschüssel in den Garraum des Multidampfgarers geben - Beheizungsart „Gären“.

Oliven und gefr. Tomaten grob zerkleinern und nach dem ersten Gärvorgang unter den Vorteig mischen.

Die $\frac{3}{4}$ G/N Schale (ungelocht) des MDG mit Backpapier auslegen und einen ordentlichen Schuss Olivenöl darauf verteilen.

Den Focaccia - Teig in die Schale geben, mit den Fingerspitzen flachdrücken und in Form bringen (Rechteck), danach jede der Ecken nach innen zum Zentrum falten und wieder in Form drücken.

Die G/N Schale für ca. 1h zum Gären (Beheizungsart „Gären“) in den Multidampfgarer geben.

Nach Ablauf der Gärzeit, die G/N Schale heraus nehmen und den Multidampfgarer vorheizen - Beheizungsart „Brotbacken 185°C“.

Den Teig mit Olivenöl beträufeln, mit leicht geölten Fingerkuppen Kühlen in den Teig drücken, dabei darauf achten nicht ganz bis zum Blechboden durch zu drücken. Die Focaccia mit Fleur de Sel und grob gehacktem Rosmarin bestreuen.

Für 35 min. auf der unteren Einschubebene backen.

Nach Ende des Backvorganges, den Behälter rausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.