

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

SAUERTEIG PULL-APART FOCACCIA

mit **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig Bio

Für den Teig:

- 30 g **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig Bio
- 400 g Weizenmehl Type 550
- 30 g Olivenöl
- 30 g Getrocknete Tomaten
- 1/2 EL Italienische Kräuter
- 6 g Frische Hefe
- 1 TL/8 g Salz
- 280 ml/g Wasser

Teigtemperatur: 24 – 28 °C
Ruhezeit: ca. 60 Min.
Reifezeit: ca. 120 Min.

Topping:

- 1/2 EL Italienische Kräuter
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Geriebener Käse
(nach Belieben)



mittel



Gesamtzeit: ca. 3,5 Std.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

- Für den Focaccia-Teig **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio** zerbröseln und mit allen anderen Zutaten zu einem Teig kneten. Beginnend ca. 10 Minuten auf Stufe 1 der Küchenmaschine und anschließend ca. 15 Minuten auf der 2 Stufe. Wichtig ist, dass sich der Teig vom Schüsselboden löst.
- Anschließend Teig abdecken und für ca. 60 Minuten reifen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
- In der Zwischenzeit Ofen auf 250°C Ober- Unterhitze vorheizen.
- Nach der Ruhezeit Teig aus der Schüssel nehmen und auf einen bemehlter Arbeitsfläche platzieren. Jetzt Teig in ca. 8 Teigstücke teilen und sie mit geölten Händen zu kleinen Kugeln falten. Diese in einer geölten backfesten Form verteilen.
- Jetzt Teig abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 2 Stunden reifen lassen.
- Nach der Ruhezeit Teig vorsichtig mit geölten Fingerspitzen eindrücken und auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Temperatur auf 200 °C senken und etwa 30 Minuten backen, bis alles goldbraun ist. Nach Belieben kann nach 25 Minuten auch etwas geriebener Käse über das Pull-Apart Focaccia gestreut werden.
- Nach dem Backen mit etwas Olivenöl einstreichen und mit Kräutern garnieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für herzhafte Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**
Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.
- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**
Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrot ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.
- **Backen mit Saaten und Körnern**
Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.
- **Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken**
Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit straffer Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten.
- **Einschneiden des Teiglings**
Zum Einschneiden ein scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.
- **Knusprige Kruste**
Ideal ist ein Backofen mit Dampffunktion. Möchte man den Dampf selbst erzeugen, eine hitzebeständige Schale auf dem Boden des Backofens mit vorheizen. Wenn der Teigling in den Ofen gegeben wird, etwas Wasser in die Schale geben. Nach ca. 10 Min. Backofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, Temperatur reduzieren. Beim Backen im Gusseisentopf, diesen im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Teigling vorsichtig in den Topf stürzen, etwa 2/3 mit geschlossenem Topf backen und das letzte Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zu Ende backen.
- **Prüfen, ob das Brot fertig ist**
Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.