



Focaccia- bzw. Pizzabrot

Zutaten:

1 kg Mehl
42 g Hefe
¾ Liter Wasser, lauwarmes
1 Prise Zucker
1 EL Salz 3 EL
Olivenöl
Salz, grobes zum Bestreuen
Olivenöl, zum Bestreichen
Oregano, getrockneter zum Bestreuen



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe in etwas Wasser auflösen und den Zucker unterrühren. In das Mehl eine Vertiefung machen, die aufgelöste Hefe hinein gießen und mit etwas Mehl vermischen. Zugedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen. Erst jetzt Salz und Olivenöl zugeben und mit dem Knetbalken beginnen zu rühren. Dabei stetig in einem dünnen Strahl das Wasser zugeben (Vorsicht, nicht alles auf einmal, die Menge des Wassers ist von vielen Faktoren abhängig - Mehlsorte Feuchtigkeit Hitze etc.). Der Teig ist fertig wenn er sich glatt vom Schüsselrand löst und nicht mehr klebrig ist. Einen Nachmittag oder besser über Nacht in einem kühlen Raum gehen lassen.

Teig durchwalken und auf bemehlter Arbeitsfläche handtellergroße Fladen formen, ca. 1/2 cm dick. Mit den Fingern Dellen eindrücken, mit wenig grobem Salz bestreuen. Mit dem Pinsel etwas Olivenöl darüber streichen und mit Oregano bestreuen (nach Gusto).

Ofen auf 250 °C vorheizen. Auf einem geöltem Backblech auf der untersten Schiene (oder auf dem Boden des Backofens) ca. 5 Minuten, dann 2 Schienen höher weitere 3-4 Minuten backen. Vorsicht mit den Zeitangaben, je nach Ofentyp geht der Backvorgang sehr schnell und die Fladen brennen an.

Man kann die Backzeit auch verkürzen und die Fladen einfrieren um diese dann nach Bedarf bei ca. 180 - 200°C fertig zu backen.

Schmeckt toll zu Pasta und frischen Sommersalat. Man kann auch fein gehackte Oliven, Zwiebeln, Paprika, gehackten frischen Salbei etc. in den Teig mischen.