Geschmack & Technologie

Focaccia Teig

Rezepturnummer: ER2500768

Ausgangsmaterial:

0.40 kg Wasser ca 30°C
0.03 kg Natives Olivenöl extra
1.00 kg Mehl, Typ 550
0.00 kg Trockenhefe

Gewürze & Hilfsmittel:

0.01 kg Meersalz VLOG halal 910236068803

Ablauf der Verarbeitung:

Am Vortag

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer großen Schüssel vermengen. Wasser und Olivenöl hinzufügen und mit einem Holzlöffel verrühren, bis keine trockenen Stellen mehr zu erkennen sind. Abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit angefeuchteten Händen von einer Seite straff nach oben ziehen und in die Mitte falten. Etwa 8–12 Mal wiederholen, dabei die Schüssel drehen, sodass der gesamte Teig gefaltet wird. Anschließend den Teig umdrehen und abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Das Ganze insgesamt dreimal wiederholen. Nach dem zweiten und dritten Mal nur noch etwa 15 Minuten ruhen lassen. Nach dem letzten Falten sollte sich der Teig relativ fest anfühlen.

Teig abgedeckt an einem warmen Ort mit etwa +21 °C Umgebungstemperatur gehen lassen, bis er sich nahezu verdoppelt hat.

Eine feuerfeste Form mit etwa 35 × 25 cm rundherum leicht mit Olivenöl einpinseln. Den aufgegangenen Teig vorsichtig hineingeben. Wie einen Brief von oben und unten auf die Mitte falten und anschließend auf den Falz umdrehen, so ist der Teig von allen Seiten mit etwas Öl bedeckt. Der Teig „fließt“ beim Reifen von allein in die Form, es ist nicht nötig, ihn zu dehnen.

Form mit einem passenden Deckel, einem Schneidebrett oder Frischhaltefolie abdecken und für 12–48 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Am Backtag

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126

Teig etwa 4–6 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen.

Ofen auf +240 °C vorheizen.

Mit leicht eingeölten Fingern vorsichtig Mulden in den Teig drücken. Mit etwas mehr Olivenöl und grobem Salz toppen.

grobes Salz

Die Focaccia zunächst im unteren Drittel des Ofens 20 Minuten backen, dann das Blech ins obere Drittel einschieben und 2–4 Minuten weiter backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen.

Zutaten:

Mehl (WEIZEN), Trinkwasser, Speiseöl, Meersalz, Hefe

Nährwerte:

Brennwert 254 Kcal
Brennwert 1075 KJ
Eiweiß 7.1 g
Kohlenhydrate 50.2 g
Zucker 0.5 g
Fett 2.3 g
gesättigte Fettsäuren 0.3 g
Salz 0.8 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126