

Foccacia: Mit Knoblauch, Rosmarin und Tomaten

Hauptteig:

1000 g Weizenmehl 550

30 g Salz

550 ml Wasser

100 ml Olivenöl

60 g Frischhefe

Cocktailtomaten

Rosmarin

4 frische Knoblauchknollen

Meersalz, Pfeffer

Gesamtteig: 1740 g

Das Mehl mit Salz mischen, die Hefe in Wasser und Olivenöl auflösen alles zusammen in der Küchenmaschine ca.7-8 Min. zu einem elastischen Teig kneten.

Nun eine große Schüssel einölen und den Teig darin mindestens (eher länger) ca. 1 Std. abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Monolith schon einmal auf 230°C aufheizen (2. Ebene) mit dem Pizzastein. (Feuerfeste Schale mit aufheizen für die Beschwadung)

Die Knoblauchknollen mit Olivenöl beträufeln und in Backpapier einpacken. Die Knollen unter indirekter Hitze auf dem grill ca. 45 Min. grillen bis die Zehen weich sind. Die Zehen aus den Knollen holen, mit 4-5 Esslöffel Öl zu einer Paste mixen.

Nun aus dem Teig 4 gleichmäßige Foccacia formen und auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech legen, mit den Fingerspitzen kleine Löcher in die Foccacia drücken und darin die Knoblauchpaste verteilen, mit ein paar halbierten Cocktailtomaten belegen und mit Meersalz, Pfeffer und Rosmarin bestreuen.

Teigruhe: Mindestens 30 Minuten, die Foccacia abdecken.

230°C in den Monolith (2. Ebene) die Foccacia nun mit dem Backpapier auf den Pizzastein ziehen, 150 ml Wasser für die Beschwadung, Deckel schließen.

Bei ca. 230°C anbacken, ausbacken bei 200°C ca. 22-25 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

Aromatisch, goldene Bräunung, rösche Kruste, saftige Krume

Rezept by © Der Feuerbäcker