Focaccia "All? Arrabbiata"

Stufe 3

Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 150 Min.



Zutaten:

550 + 20 g Weizenmehl Typ 550
10 g (1/4 Würfel) Hefe
2 TL Herbaria Sizilianisches Steinsalz
4 EL Olivenöl
2 TL Herbaria Gewürz
250 g Tomate(n)
1 EL Olive(n)
1/2 Bd Basilikum



Herbaria Sizilianisches Steinsalz



Herbaria All? Arrabbiata im Glas-Streuer



Rösle Schüssel (hoch)



Kaiser Brat- & Backform Classic



Geschirrtuch Karo von Meyer-Mayor, rot

1

Mehl, Hefe und 300 ml lauwarmes Wasser in eine große Schüssel geben und 10 Minuten kneten.

2

Salz mit 3 EL Wasser mischen, zugeben und noch einmal ein paar Minuten kneten – der Teig bleibt dabei recht weich.

3

Die Schüssel mit einem Teller zudecken und an einem warmen Ort (24-27 Grad °C) etwa 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4

Für die All‘ Arrabbiata-Sauce zunächst die Datteltomaten waschen und halbieren. 2 EL Olivenöl mit 2 TL Herbaria „All‘ Arrabbiata“ in einem Topf erhitzen. Sobald das Gewürz im Öl schäumt, Tomaten zugeben und auf kleiner Flamme 8 Minuten schmoren lassen.

5

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit wenig Olivenöl bestreichen und mit Mehl bestäuben.

6

Den Teig mit nassen Händen auf das Blech heben, vorsichtig ein wenig auseinanderziehen und 15 Minuten ruhen lassen. Danach noch einmal mit nassen Händen vorsichtig auseinanderziehen, soweit es geht, ohne den Teig zu drücken oder zu reißen. Hinweis: Das Blech muss nicht komplett bedeckt sein.

7

Mit nassen Fingern zügig einige Vertiefungen in den Teig drücken. All‘ Arrabbiata-Sauce auf dem Teig verteilen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen.

8

Zuletzt noch Basilikum zupfen, auf der fertigen Focaccia verteilen und nach Belieben noch mit etwas Salz bestreuen.

Der Teig entwickelt noch mehr Aroma, wenn er an einem kühlen Ort für etwa 8 Stunden gehen darf).