

DIETMAR KAPPLS

FOCACCIA

Aus dem Buch "Baking Next Level - mit Roggen"

3 Stück zu je 616 g Teigeinlage

ROGGENPOOLISH

2 g Hefe

300 g Wasser

150 g Roggenmehl

WEIZENPOOLISH

4 g Hefe

400 g Wasser

400 g Weizenmehl (Type 550/700)

HAUPTTEIG

452 g Roggenpoolish

804 g Weizenpoolish

450 g Weizenmehl

18 g Salz

5 g Hefe

120 g Wasser für Bassinage

FINISH

Olivenöl zum Bestreichen

grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung

ROGGENPOOLISH Hefe im Wasser auflösen und anschließend mit Roggenmehl mischen. • Anschließend 15–24 Stunden im Kühlschrank bei 4 °C reifen lassen.

WEIZENPOOLISH Hefe im Wasser auflösen und anschließend mit Weizenmehl mischen. • Anschließend 15–24 Stunden im Kühlschrank bei 4 °C reifen lassen.

HAUPTTEIG Roggenpoolish, Weizenpoolish und Weizenmehl in der Knetmaschine 2 Minuten langsam mischen. • 30–45 Minuten abgedeckt zur Fermentolyse stehen lassen. • Nach der Fermentolyse Salz und Hefe hinzufügen und etwa 10 Minuten langsam mischen. Sobald sich der Teig von der Kesselwand löst, das Wasser für die Bassinage einarbeiten: 120 g schluckweise unterkneten. • Sobald das gesamte Wasser untergeknetet wurde, den Teig wieder schnell kneten, bis der Fenstertest erreicht ist (etwa 4–6 Minuten). • Teig nach 45 Minuten falten. • Den Teig nun so lange reifen lassen, bis er eine Volumenzunahme von etwa 50–60 % erreicht hat (Dauer etwa 60 Minuten).

AUFARBEITEN Den Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte kippen, in zwei gleich große Stücke teilen und von zwei Seiten zusammenfallen. Mit Teigschluss nach unten auf Backpapier legen. • Die Teiglinge 30 Minuten entspannen lassen. Zur Formgebung die Teiglinge mit Olivenöl bestreichen und mit den Fingern eindrücken. • Zum Schluss mit grobem Salz bestreuen. BACKEN • Gebacken wird die Focaccia ohne Schwaden auf der mittleren Schiene bei 240 °C Ober-/Unterhitze. • Die Backzeit beträgt etwa 25 Minuten.