

# Focaccia

## Vorbereitung für den Teig mindestens 12, besser 24 Stunden

500g Mehl Typ 550  
ca. 450 ml Wasser  
2 gestr. Teelöffel Salz  
ca. 50 ml Olivenöl  
1 Tüte Trockenhefe, ca. 7g

Für den Belag Cocktailtomaten, Oliven, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, grobes Salz u.v.a.m.

Zuerst das Mehl mit ca. 400ml Wasser in einer Schüssel mit einer Gabel verrühren, bis kein trockenes Mehl und keine Klümpchen mehr da sind, d.h. grob vermengen.

Danach abdecken und kühl ca. 1-2 Stunden stehen lassen.

Dann das Salz im restlichen Wasser auflösen und in den Teig einarbeiten, ganz zum Schluss erst die Trockenhefe dazu geben.

Etwas Olivenöl darüber träufeln, abdecken und mindestens 12 Stunden kühl stellen.

Jetzt sollte der Teig Luftblasen gebildet haben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech applizieren und nach Geschmack belegen und mit Olivenöl beträufeln.

In dem auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen.

Wichtig: der Teig ist relativ "flüssig", was aber dazu führt, dass er gut aufgeht und knusprig-kross wird.

