

No-Knead-Focaccia

Zutaten für 4 kleine Brote:

200 ml Wasser
1 TL Trockenhefe
je ½ TL Oregano und Thymian, getrocknet
270 g Mehl, Type 405
1 gestr. TL feines Meersalz
2 EL Rapsöl
1 TL Salzflakes

Hinweis: Der Teig muss bereits am Vortag zubereitet werden.



Und so geht's:

Am Vortag: Wasser mit der Hefe sowie der Hälfte der Kräuter in einer Schüssel verrühren, dann erst mit der Hälfte des Mehls sowie Salz in einer Schüssel kräftig verrühren. Anschließend das restliche Mehl mit einer Gabel unterarbeiten. Den Teig mit 1 TL Rapsöl bestreichen, direkt mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am Tag: Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze (Umluft nicht empfohlen) vorheizen.

Den Teig in vier gleichgroße Stücke teilen und rund formen, dann flach ausrollen (ca. 12 cm Durchmesser). Mit dem restlichen Rapsöl bepinseln und mit Salzflakes sowie den restlichen Kräutern bestreuen. Die

Teigfladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 20 Minuten gehen lassen. Anschließend das Backblech auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben, die Temperatur auf 230 °C reduzieren und die Brote 12 – 15 Minuten backen.

TIPP: Der Teig hält sich bis zu zwei Tagen im Kühlschrank, wenn er nicht am nächsten Tag verbraucht werden kann.

