



Rezept Foccacia Brötchen

20 Teiglinge a 150 g

Zutaten:	2000 g	Mehl
	300 ml	Olivenöl
	750 ml	Wasser
	2	Hefewürfel
	4 TL	Salz
	4 EL	Oregano, getr.
	4 EL	Rosmarin, getr. gehackt
	3	pürierte Knoblauchzehen in Olivenöl

Zubereitung Teiglinge:

Hefe, Salz in Olivenöll und Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten einen Teig kneten. Wenn die Masse homogen vermenget und geknetet ist, darf der Teig nicht mehr an den Fingern kleben, gegebenfalls noch etwas Mehl zugeben. 30 min zugedeckt ruhen lassen, danach nochmals kurz kneten und wieder 30 min ruhen lassen. Teiglinge a 150 g zu einer Kugel formen und mit der Handfläche plattdrücken auf ca. 1,5 cm Dicke und 4 Stk auf ein geöltes Ø 30 cm Pizzablech legen (4 Teiglinge passen genau auf dieses Blech). Teiglinge mit einer Gabel mehrmals einstechen und an einem warmen Ort nochmals 30 min zugedeckt gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft) bei 165°C während 12 - 14 min backen. Die Teiglinge werden gar, haben aber keine Farbe. Abkühlen lassen und in zwei Brötchenhälften bzw. „Tasche“ mit scharfem Messer einschneiden. Teiglinge eignen sich zum Einfrieren auf Vorrat.

Zubereitung als gefülltes Brötchen:

Falls gefroren, zunächst Brötchen auftauen. Mit Pesto das Brötchen von innen gleichmäßig bestreichen, Mozzarella, etwas Rucola und drei gewürzte (z.B. italienische Kräutermischung, Salz, Pfeffer) Tomatenscheiben geschichtet einlegen. Brötchen von außen mit etwas Öl einpinseln und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca 3 min erwärmen bzw. goldgelb backen.

Falls ein dekoratives Rastermuster gewünscht ist, legt man das belegte Brötchen noch für ca 2 min in einen heißen (ca. 200 °C bzw. Stufe III) Sandwich-Toaster.