



Benötigte Zutaten

550 g	Weizenmehl (alternativ Brotmehl)
10 g	Salz
450 ml	Wasser (lauwarm)
1/2 Würfel	Germ (frisch)
200 g	Premium Original Almkönig
7 EL	Olivenöl
	Meersalz (grob, zum Bestreuen)
	Rosmarin (frisch)

Italienische Focaccia mit Premium Original Almkönig

Ein Klassiker der italienischen Küche, gepaart mit dem unverkennbaren Geschmack des mild-feinen Premium Original Almkönigs. Diese Focaccia ist mit wenigen Zutaten schnell gebacken und steht unter dem Motto: Wir holen uns Italien nach Österreich!

Anleitung

1. Das Weizen- oder Brotmehl mit dem Salz in einer großen Schüssel vermischen. Den frischen Germ im lauwarmen Wasser auflösen und warten, bis sich kleine Bläschen bilden.
2. Das Dampfl mit dem Mehl gut verrühren. Der Teig fühlt sich um einiges weicher an als ein herkömmlicher Germteig.
3. Den Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zum Schluss noch etwa 100 g des geriebenen Almkönigs unterheben.
4. Mit einem frischen Geschirrtuch oder Frischhaltefolie abdecken und für mind. 12 bis 18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
5. Am Backtag: Eine Backform mit ca. 20x30 cm gut einfetten und 3 EL Olivenöl auf dem Boden der Backform verteilen.
6. Den aufgegangenen Teig mit Hilfe eines Teigschabers aus der Schüssel lösen und in die Backform geben. Etwas nach außen an den Rand streichen. Erneut mit einem Tuch abdecken und für 2 bis 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Ca. 30 min. vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen und den Rost in der Mitte platzieren.
8. Den Teig mit frischem Rosmarin belegen, mit grobem Meersalz bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.
9. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und zum Schluss mit



dem restlichen Almkönig bestreuen. Die Focaccia 25-30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.



Ein Rezept von
lawofbaking.com