

11. Juni 2010

Focaccia aus Ciabatta-Teig (mit Biga) nach Jeffrey Hamelman

Eine extrem leckere und simple Angelegenheit!

Biga

- 100 g Weizenmehl 550
- 60 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

Hauptteig

- Biga
- 400 g Weizenmehl 550
- 305 g Wasser
- 10 g Salz
- 5,8 g Frischhefe

Belag

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Gouda

Die Biga-Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten und 12-16 Stunden bei 21°C gehen lassen.

Dann alle Zutaten außer dem Biga 3 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten.

Sobald die Zutaten vermengt sind, den Biga in Stücken zugeben.

Weitere 3,5-4 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Die Teigtemperatur sollte um 24°C liegen.

3 Stunden ruhen lassen, dabei zweimal nach je einer Stunde falten. Da der Teig sehr weich ist, müssen die Faltvorgänge schnell und mit ausreichend Mehl auf der Arbeitsfläche ausgeführt werden.

Anschließend den Teig auf die Arbeitsfläche geben und große Gasblasen flach drücken.

Den Teig in 2 Teile teilen und rund formen.

20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Zwei flache Formen mit Olivenöl ausstreichen, die beiden Teigkugeln breit ziehen und in die Formen legen.

Zwiebel- und Knoblauchscheiben darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gouda bestreuen.

1,5 Stunden bei 24°C gehen lassen.

Dann bei 240°C 20 Minuten ausbacken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden

