BEERENFOCACCIA

5 bei 4 Bewertungen

35 min | 2 h 45 min | Heißluft | 220 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen insgesamt 2 Stunden rasten lassen. Während der Rastzeit den Teig nach 30, 60 und 90 Minuten mit etwas Olivenöl dehnen & falten. (https://www.backenmitchristina.at/blog/dehnen-und-falten/)

2. Für das Beerenragout die Beeren zusammen mit dem Zucker aufkochen und anschließend zum Abkühlen beiseite stellen.

3. Nach der Gehzeit den Teig auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech stürzen und mit den Fingern Mulden in den Teig drücken. Die Hälfte des Beerenragouts darauf verteilen, den Teig von allen vier Seiten (rechts & links, unten & oben) einklappen und umdrehen. Zugedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen.

4. Nach der Gehzeit nochmals vorsichtig mit den Fingern Mulden in den Teig drücken und das restliche Beerenragout darauf verteilen. Die Focaccia im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

1 FOCACCIA

TEIG

200 g	lauwarme Milch
150 g	lauwarmes Wasser
450 g	Weizenmehl 700
15 g	Zucker
8 g	Salz
5 g	Germ

BEERENRAGOUT

100 g	Schwarzbeeren
100 g	Himbeeren
20 g	Zucker

Olivenöl