

Ligurische Focaccia

im Original von „[gustini](#)“

Zutaten:

- 4 g frische Hefe
- 15 g Salz
- 10 g Rohrzucker
- 480 g kaltes Wasser
- 100 g Olivenöl
- 1.000 g Mehl, Tipo 00

Verarbeitung:

- Die Zutaten zu einem Teig verkneten.
- Sobald der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt, abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Teig für 24 h abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen.
- Bevor der Teig in den Ofen kommt, 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen und den Teig mit den Fingern in die rechteckige Form drücken, oder runde Fladenbrote formen.
- Teig noch einmal für 30 Minuten gehen lassen.
- Mit den Fingerspitzen od. dem Stiel eines Kochlöffels kleine Dellen in den gesamten Teig drücken. In die Fingerabdrücke Olivenöl und grobes Meersalz geben. Das Olivenöl darf die komplette Fläche überdecken.

Backen:

- Backofen auf 300 °C vorheizen und die Focaccia bei 180 °C ca. 25 min goldbraun backen.