

Zwiebel-Rosmarin Focaccia



Für ca. 4 Personen

20g Hefe (halber Würfel)
400g Mehl
50g Mais-Polenta-Grieß
1/2 TL Salz
6-7 EL Rapsöl (alternativ Olivenöl)

1 TL Fleur de Sel
2-3 Zweige Rosmarin
200g Röstzwiebeln fein gehackt
100g Mais- Polenta-Grieß
20g Schwarzer Sesam

Zubereitung:

Die Hefe in 200 ml lauwarmem Wasser lösen und unter das Mehl arbeiten, Grieß und ca. 5 EL Rapsöl unterarbeiten und eine kleine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Etwas Rapsöl aufträufeln, bis der Teig an der Oberfläche glänzt.

Abgedeckt im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden gehen lassen (wenn es schnell gehen muss, können Sie den Teig auch an einem warmen Ort gehen lassen - idealer wäre der „kalte“ Weg)

Wenn der Teig ungefähr das doppelte Volumen hat, geben Sie ihn auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte. Anschließend kneten, ausrollen und mit gehacktem Rosmarin, Röstzwiebeln,

Maisgrieß, Meersalz und scharzen Sesam bestreuen. Den Teig zu einer Rolle eindrehen und nochmals ausrollen.

Nun in eine geölte, mit Maisgrieß ausgestreute Metall- oder Backform legen, mit ordentlich Öl betreufeln und mit den Fingern sanft löcher in die Oberfläche eindrücken. Dann muss der Teig nochmals an einem warmen Ort für ca. 20 Min gehen. Die Rückseite des Merklingers ist hierfür ein sehr guter Ort, da die Strahlungswärme dein perfektes Klima erzeugt.



Den Merklinger auf 300 Grad Oberhitze und ca. 180 Grad Steintemperatur aufheizen. Ist diese Temperatur erreicht, schieben Sie das Feuer in der Brennkammer ganz nach hinten und legen ganz hinten (Am besten von oben durch den Bauckraum nachlegen) noch 1-2 kleine Holzstücke nach um mehr Oberhitze zu bekommen. Die Backform nach ca. 10 Minuten drehen, damit die Focaccia von allen Seiten, eine gleichmäßige Bräunung erhält.

Aus dem Ofen genommen, können Sie, je nach Geschmack, die Focaccia zuerst auskühlen lassen, oder gleich anschneiden und Servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit wünscht Josef Hartl vom Gasthof Hartl zum Unterwirt in Türkenfeld.

Das passende Rezeptvideo finden Sie hier:

<https://www.youtube.com/watch?v=VLm-AOKLLs0&t=>