



Focaccia

by Joscha Bastians



Welch eine leckere Beilagen zu ALLEN Grillrezepten. Viel Spaß und guten Appetit!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. 100ml Wasser aufkochen, den Hartweizengrieß kurz mit aufkochen, anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen
2. Das Salz in 250ml Wasser auflösen, dann 2 EL Mehl, die Hefe, den gequollenen Grieß und die Hälfte des Öls mit ins Wasser geben. Das Ganze ordentlich vermengen und im Anschluss mit dem restlichen Mehl vermischen.
3. Das Gemisch mit den Händen oder der Küchenmaschine durchkneten
4. Wenn ihr schonmal einen "Klumpen" habt, dann das restliche Öl hinzugeben und den Teig weiter kneten, bis er sich irgendwann ohne Probleme von den Händen löst
5. Wenn der Teig die gewünschte Form hat, in eine Schüssel geben, abdecken und für 24 Stunden ruhen lassen

- Ihr könnt den Teig nun auch durch 4 Teilen und wieder kleine Teigballen formen

6. Eine Gusseisenpfanne mit Öl benetzen, anschließend einen von 4 Teigballen nehmen, in der Pfanne ausbreiten und nochmal mit Öl bepinseln
7. In der Pfanne nun nochmal abdecken, für 45-60min ruhen lassen und anschließend in Form bringen

- Die Luftblasen müssen am Ende der Ruhezeit wieder etwas eingedrückt werden mit allen Fingern (siehe Video 6:19)

8. Den Grill vorheizen

9. Am Ende mit verschiedenen Zutaten eurer Wahl belegen.

- Z.B. Kräutersalz, getrocknete Tomate und Rosmarin (die getrockneten Tomaten erst gegen Ende drauflegen, damit sie nicht verbrennen)
- z.B. Pesto, Kräutersalz und frische kleine Tomaten

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Gusseisenpfanne
- Pinsel
- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Gewürzmühlen

Zutaten: 4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
500g	Mehl (550)
5g	Hefe
11g	Salz
45g	Öl
Ca. 350ml	Wasser
20g	Hartweizengrieß
	Beliebige Zutaten zum Belegen

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great



10. Der Grill sollte eine Temperatur von ca. 250°C haben, dazu werden die äußeren Brenner auf volle Stufe und die mittleren Brenner auf niedrigste Stufe reguliert, je nach Gasgrill.

11. Die Pfanne mit der Focaccia in die Mitte des Grills stellen

- Nach ca. 10-20min, bei einer Kerntemperatur von über 90°C, ist die Focaccia fertig, dies erkennt ihr aber auch an den Röstaromen (Sie sollte nicht zu dunkel werden und evtl. zwischendrin mal gedreht werden)

Die Focaccia gerne bevor sie in den Grill wandert und auch danach nochmal mit Öl benetzen, dann wird sie noch saftiger