

Focaccia vom Grill vom Rockcrok® Grillstein

Zutaten:

Teig:

600 g Pizzamehl Typ 00
oder Weizenmehl Typ 550
12 g frische Hefe
1 TL Honig
20 g Salz
130 ml Olivenöl
400 ml Wasser
2 EL Hartweizengrieß

Topping:

Olivenöl
Wasser
Cocktailtomaten
Kräuter nach Gusto



Zubereitung:

Hefe in das lauwarme Wasser bröseln, ein TL des Honigs dazugeben, gut verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Danach das Mehl und Salz zugeben und 3 min. auf langsamer Stufe verkneten. Sodann das Olivenöl zugeben und nochmals 3 min. schneller kneten bis ein sehr weicher klebriger Teig entstanden ist.

Teig in eine leicht geölte Rührschüssel legen und abgedeckt 90 Min. ruhen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal dehnen und falten.

Den großen Rockcrok® Grillstein mit Olivenöl fetten und mit Hartweizengrieß austreuen. Den Teig vorsichtig darauf geben und mit geölten Fingern auf der gesamten Fläche verteilen und nochmals abgedeckt 30 min. ruhen lassen.

Den Grill in der Zwischenzeit auf 220 Grad indirekte Hitze vorheizen.

Sodann die Oberfläche mit Olivenöl bestreichen und mit schnellen Bewegungen der Finger kleine Löcher hinein drücken.

15 ml Olivenöl mit 15 ml Wasser und einer Prise grobem Meersalz zu einer halbwegs homogenen Flüssigkeit aufschlagen und erneut über die Focaccia pinseln, so dass sich in den Vertiefungen etwas Flüssigkeit sammelt. Gewünschte Beläge nun ebenfalls auf die Focaccia geben und nochmals mit einigen Meersalzflöckchen bestreuen. Nun für 10 min. indirekte Hitze auf 240 Grad backen und danach die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Nach 20-25 Min. die Focaccia vom Grill nehmen und servieren.

Verwendete Produkte: Rockcrok® Grillstein, große Edelstahl-Rührschüssel, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber, Pizzaschneider plus

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN