

Focaccia mit Kichererbsenmehl

<http://lamiacucina.wordpress.com/2013/05/24/focaccia-mit-kichererbsenmehl/>

June 14, 2013



Weder Focaccia noch eine echte Livornese schiacciata di ceci. Etwas zwischendurch. Als Basis nahm ich die bewährte Focaccia von Lucas Rosenblatt. Ersetzt man ca. 20 % des Mehls durch Kichererbsenmehl, so ergibt das eine knusprige, leicht nussig, aber keineswegs erbsig schmeckende Focaccia. Die beste, die wir bis anhin gegessen haben. Was ja nichts heißen will, aber immerhin.

Zutaten

400 g Weismehl Tipo 0
100 g Kichererbsenmehl
1/2 Hefewürfel (20 g)
12 g Salz
5 g Sekowa Backferment
1 Tlf. Malzzucker (3 g)
4 dl Wasser
2 Zweige Rosmarin, die Nadeln
15 Oliven, entsteint, in Scheiben geschnitten
Olivenöl zum drüberträufeln oder spritzen [ergänzt 25.04.13]

Zubereitung

(1) Alle festen Zutaten (ohne Hefe) in die Teigrührschüssel geben, die Hefe fein zerkrümelt in Wasser angerührt zugeben und auf Stufe 2 mit dem Knetaken 20 Minuten lang kneten.

(2) Den weichen Teig mind. eine Stunde in der zugedeckten Schüssel stehen lassen.

(3) nochmals kurz auf Stufe 2 durchkneten. Den dickflüssigen Teig in ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen, mit nassen Händen gleichmäßig und gleich hoch auf das Backblech verteilen. Rosmarin und Oliven darauf verteilen. Da die Menge für ein ganzes Backblech zu gering war, hab ich den Teig in den

Silikonrahmen der Tante BB gegossen, damit er nicht zu dünn wird.

(4) Mit einem zweiten Backblech bedecken und gute 10-15 Minuten gehen lassen, mit Olivenöl besprühen, mit Rosmarin und Oliven bestreuen.

(5) Bei 210°C Umluft ca. 25-30 Minuten backen.



Teig im Silikonrahmen