

Focaccia-Karottenbrot



Zutaten

1000 g Mehl (Typ 550)
680 ml warmes Wasser (40°C)
2 Packungen trocken Hefe
30 g Salz
4 Knoblauchzehen
Einen Bund Rosmarin
30g Meersalz
400g Karotten

Zubereitung

Das Mehl mit der Hefe, dem Salz, dem Olivenöl mischen.

Die Karotten schälen, reiben und in den Vorteig geben.

Das warme Wasser dazugeben und in wenigen Minuten zu einem geschmeidigen, nicht klebenden Teig verkneten.

Darauffolgend wird der Teig warmgestellt und abgedeckt. Nach ca. 2 Stunden sollte sich das Volumen verdoppelt haben.

Der Teig wird zu einem Leib geformt und auf ein Backblech gegeben.

Vor dem Backen werden Löcher in die Oberfläche gestoßen.

Nun werden Rosmarin, Knoblauch und Meersalz darauf verteilt.

Das Focaccia wird bei 180°C für ca. 45 Min gebacken.

Tipp: Mit Hilfe eines kleinen Holzspießes kann das Brot durchstoßen werden und langsam herausgezogen werden. Sollte etwas Teig am Spieß kleben bleiben, muss es noch etwas weiter backen.