

# Focaccia nach Tim Mälzer



Rezept und Bilder von Ines Glück angelehnt an Tim Mälzer

## **Zutaten**

200 gr Wasser,  
50 gr Olivenöl,  
125 gr Ricotta,  
5 gr Hefe, ( wenn man den Teig über nacht im Kühlschrank aufbewahren möchte dann nur 2,5 bis 3 g)  
10 gr Salz  
und 400 gr Tipo 00 oder Weizenmehl 550

## **Zubereitung**

alle Zutaten 5 min Stufe min und 10 min Stufe 1 kneten lassen mit dem Knethaken.

( ich wollte das Kneten mit dem Flexi im den letzten Minuten testen, hat mich aber noch nicht so überzeugt)

1h gehen lassen.

Nach 30 min dehnen und falten. Teig zu einem Rechteck ziehen. 30 min ruhen lassen. Mit den Fingern kräftige Dellen drücken. Noch mal 30 min ruhen lassen.

Ich hab nach 20 min die Dellen noch mal nachgedrückt, mit Olivenöl eingepinselt und mit Meersalz und Thymian bestreut.

Bei 250 Grad fallend auf 230 Grad mit viel Dampf für 20 min

gebacken.

