

Informationen zur Sendung vom 15.08.2025

Gartenbrot

Von Ulla Scholz

Zutaten

1 kg Weizenmehl (Type 550)
900 ml Wasser
16 g frische Hefe
100 ml Olivenöl
20 g Salz

Außerdem (optional)

Kirschtomaten
Frische Kräuter und essbare Blüten

Zubereitung

Für den Vorteig 500 g Mehl und 500 ml Wasser sowie 4 g Hefe in eine Küchenmaschine geben und circa drei Minuten gut verrühren. Den Teig abdecken und über Nacht zehn bis zwölf Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Für den Hauptteig (nach der Gärzeit) weitere 500 g Mehl und 300 ml Wasser dazugeben. Wieder circa drei Minuten rühren und abermals 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Restliche Hefe (12 g) in 100 ml Wasser auflösen und mit dem Salz in die Rührschüssel füllen. Nun den Teig 15 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit kneten.

Eine große, rechteckige Plastikdose auf dem Boden und an den Seitenwänden einölen. Den Teig hineingleiten lassen und mit einem Deckel verschließen. Für zwei bis drei Stunden ruhen lassen und zwischenzeitlich den Teig viermal von den Seiten zur gegenüberliegenden Seite dehnen und dann falten (siehe Video). Die Hände mit Wasser befeuchten, dann gelingt der Arbeitsschritt am besten.

Ein Backblech mit hohem Rand einölen und den Teig hineinfüllen. Mit feuchten Händen gleichmäßig verteilen. Abdecken und noch einmal circa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Das Olivenöl mit 5 EL Wasser vermischen. Nun wird das typische Aussehen einer Focaccia hergestellt. Die Fingerspitzen in dem Öl-Wasser-Gemisch anfeuchten und dann so in den Teig tauchen, dass kleine Löcher entstehen. Alles von oben gründlich einölen. Wer mag, kann an der Stelle jetzt Blumen und Kräuter auflegen. Wer es schlicht liebt, bestreut die Focaccia mit etwas Thymian und ein wenig Fleur de Sel oder anderen Salzflocken.

Den Ofen auf maximale Temperatur (275 Grad) vorheizen. Die Focaccia auf mittlerem Einschub circa 18 Minuten backen. Bei geringerer Temperatur verlängert sich die Backzeit um einige Minuten.

Anrichten

Das Brot, wenn es für viele Personen gedacht ist, auf ein passendes Brett legen und im Ganzen servieren. Jeder schneidet oder bricht sich selbst ein Stück ab.

Informationen zur Sendung vom 15.08.2025

Gartenbrot

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

1 kg Weizenmehl (Type 550) zu 0,99 Euro; frische Hefe zu 0,15 Euro; 100 ml Olivenöl zu 1,30 Euro; Gewürze wie Salz und Thymian pauschal zu 0,15 Euro.

Pro Blech (Backofengröße) circa 2,59 Euro oder 12 Stück zu 0,21 Euro pro Portion.

Mit Kräutern und Blüten aus dem Garten bleibt der Preis. Wer Schnittlauch und essbare Blüten kaufen muss, sollte mit 2,50 Euro pro Blech mehr rechnen. Ohne Zusatzkosten kann man auch mit frischem Gemüse, wie etwa Zucchini, Kirschtomaten, Möhren oder Paprika, das noch im Kühlschrank übrig ist, die Focaccia verzieren.

Küchenmaschine nutzen

Für Hefeteig verwende ich immer die Küchenmaschine, da für ein gutes Backergebnis lange und gründlich geknetet werden muss. Mit den Händen ist das eine Herausforderung. Besonders, weil der Teig für die Focaccia sehr weich und flüssig ist. Von der Wassermenge nicht abschrecken lassen, das Wasser trägt auch mit dazu bei, dass das Brot schön luftig und locker wird.

Dehnen und falten

Hier nutze ich eine große Plastikdose mit Deckel, in der der Teig sich in Ruhe entwickeln kann (siehe Video). Die Dose einölen und die Hände jedes Mal vor dem Dehnen und Falten mit etwas Wasser benetzen, damit sie nicht am Teig kleben bleiben.

Mit Kindern backen

Backen und Kochen ist für den Nachwuchs eine schöne Ferienbeschäftigung. Kinder können lernen, wie man Zutaten abwägt und wie aus Mehl, Wasser und Hefe ein Teig entsteht, der wunderbar aufgeht, große Blasen wirft und fast so lebendig wirkt, wie ein kleiner Hausgeist. Das Verzieren mit Blüten und Kräutern macht am meisten Spaß. Für Kinder ist Backen fast noch schöner als Basteln, da das Brot hinterher auch verspeist werden kann und zudem wunderbar schmeckt.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!