

Muscheln in weißer Buzara mit Focaccia

Zutaten für Focaccia

Vorteig:

125 g Wasser
125 g Weizenmehl glatt
0,125 g frische Germ

Hauptteig:

Gesamter Vorteig
20 g Olivenöl
375 g Weizenmehl glatt
5 g frische Germ
10 g Salz
Olivenöl zum Einfetten
Grobes Meersalz
Rosmarin

Zutaten für Muscheln

2 kg Miesmuscheln
4 – 6 Knoblauchzehen
1 Handvoll Petersilie
2 Karotten
2 Stangen Sellerie
1 Stange Lauch
100 ml Olivenöl
3 EL Semmelbrösel
2 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
200 ml trockener Weißwein



Die frische Germ im Wasser auflösen und mit dem Mehl klümpchenfrei verrühren. Mit einer Folie abdecken und 12 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20 Grad) reifen lassen.

Alle Zutaten außer dem Salz mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe mischen. 10 – 12 Minuten auf der nächsthöheren Stufe kneten, bis der Teig glatt und elastisch aussieht. Das Salz zugeben und weitere 5 Minuten kneten.

Den Teig 2 ½ Stunden mit einer Folie abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dabei nach 30, 60 und 90 Minuten intensiv dehnen und falten.

Den blasigen, weichen Teig auf das kräftig mit Olivenöl beträufelte Backblech geben, vorsichtig über sich selbst schlagen, sodass die halbe Unterseite zuoberst liegt und der Teig rundum einen Ölfilm zeigt. Auf den Schluss (Nahtseite) legen, mit den Fingerspitzen eindrücken und dabei sanft ziehen, sodass der Teig auf das Blech verteilt ist. 30 Minuten rasten lassen.

Nochmals mit den Fingerspitzen eindrücken und den Teig in die letzten Eckern des Blechs führen. Mit Rosmarinnadeln und groben Meersalz bestreuen und tief in den Teig eindrücken.

30 Minuten rasten lassen. Inzwischen das Backrohr auf 250 Grad vorheizen.

Das Blech ins Backrohr schieben, die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und goldbraun backen - das dauert ca. 20 – 30 Minuten.

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich putzen, Bart entfernen und offenen Muscheln entsorgen.

Den Knoblauch schälen und fein hobeln, die Karotten, den Sellerie und den Lauch ebenfalls in dünne Scheiben hobeln.

Das Öl in einem weiten Topf erhitzen, Knoblauch und Gemüse dazugeben, unter Rühren anbraten.

Semmelbrösel und Lorbeerblätter dazugeben, salzen, pfeffern und verrühren und mit dem Wein aufgießen.

Die Muscheln dazugeben und kurz dämpfen, dabei den Topf ab und zu schütteln. Nach etwa 5 Minuten sollen die Muscheln offen sein.

Mit Petersilie bestreuen und mit der Focaccia servieren.