Focaccia

Hier gibt es ein italienisches Rezept. Focaccia ist eine Art Fladenbrot mit vielen Mulden an der Oberfläche und ganz viel Olivenöl. Der Teig ist herrlich fluffig und außen ist die Focaccia trotzdem knusprig. Focaccia geht zu jeder Tageszeit, in manchen Regionen Italiens wird sie auch schon morgens zum Frühstück gegessen.
Wichtig für die Zubereitung ist das Olivenöl. Für die Focaccia benötigst du sehr viel davon, also achte auf eine gute Qualität des Öls. Nur dann kannst du am Ende die volle Geschmacksexplosion in deinem Mund erleben.
Klassisch wird der Teig vor dem Backen einfach mit Olivenöl bestrichen und mit grobem Meersalz bestreut; die Focaccia Genovese. Man kann sie aber auch mit Kirschtomaten belegen, so wie bei der Focaccia Pugliese. Es gibt noch viele andere Varianten und die Focaccia ist in Italien ein beliebtes Take-away Food. Ich mag es einfach und darum gibt es bei mir meist nur diese beiden Sorten. Manchmal mache ich den Kindern zuliebe noch ein wenig frisch geriebenen Parmesan oben drauf.
Wie beim Pizzateig auch, nehme ich als Mehl die italienische Variante, das Farina 00. Mit diesem Mehl wird der Teig elastischer und geht besser auf. Inzwischen bekommt man es in gut sortierten Supermärkten. Wenn du Farina 00 nicht finden solltest, schaue nach Pizzamehl. Natürlich kannst du die Focaccia auch mit Weizenmehl 405 herstellen. Sie wird dann aber halt einfach nicht so schön „italienisch“. Um eine gute Focaccia zuzubereiten braucht es Zeit. Darum ist die Herstellung so herrlich entschleunigend.
Ich nehme zum backen der Focaccia eine Auflaufform. Natürlich

kann man sie auch einfach auf dem Backblech ausbreiten und backen. Aber ich finde die Größe meiner Form (30×25) einfach perfekt dafür.

Zutaten

20 g frische Hefe
400 ml lauwarmes Wasser
600 g Mehl Typ 00
1 gekochte mehlig kochende Kartoffel mittelgroß
3 El Olivenöl
1 Tl Salz

Für den Belag Genovese

50 ml Wasser
30 ml Olivenöl
Olivenöl zum bestreichen
Grobes Meersalz
Rosmarin

Für den Belag Pugliese

50 ml Wasser
30 ml Olivenöl
Olivenöl zum bestreichen
Grobes Meersalz
Kirschtomaten
Getrockneter Oregano

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Die Kartoffel schälen und ganz fein reiben. Ich nehme dafür meine geliebte Zestenreibe, damit wird es wirklich sehr fein. Natürlich kannst du sie auch einfach mit einer Gabel zerdrücken.
3. Anschließend Mehl, geriebene Kartoffel, Olivenöl und Salz zu der aufgelösten Hefe geben und gut verkneten. Der Teig ist zuerst recht klebrig, aber je länger man knetet umso geschmeidiger wird er.

Man kann diese Arbeit natürlich auch eine Küchenmaschine machen lassen.

4. Gib den Teig in eine Schüssel und lasse ihn abgedeckt mind. 1 Stunde ruhen. Gerne auch länger, wenn du die Geduld hast. Mein Teig darf 2 Stunden ruhen.
5. Nun den Teig noch einmal kräftig durchkneten. Mit befeuchteten Händen den Teig vorsichtig auf einer bemehlten Fläche auseinanderziehen. Weitere 30 Min. gehen lassen.
6. In der Zwischenzeit heize den Backofen auf 200 Grad Umluft auf und fette die Auflaufform großzügig mit Olivenöl.
7. Den Teig vorsichtig hineinlegen. Du kannst ihn ruhig ein wenig in Form zupfen, das verträgt er.
8. Aus Wasser und Olivenöl eine Lake herstellen.

Focaccia Genovese

- Mit dem Finger vorsichtig viele kleine Mulden in die Oberfläche des Teiges drücken und die Lake in die Mulden schütten. So kommt der Geschmack des Olivenöls besser im Teig an.
- Anschließend die komplette Oberfläche reichlich mit Olivenöl bestreichen.
- Mit groben Meersalz würzen. Als kleines Extra gebe ich noch Rosmarin hinzu. Ich liebe die Kombination von Kräutern und Olivenöl.

Focaccia Pugliese

- Wasche die Kirschtomaten und schneide sie jeweils in zwei Hälften. Vermische die Tomaten in einer Schüssel mit 1 El Olivenöl und würze sie mit Salz und Oregano.

- Mit dem Finger vorsichtig viele kleine Mulden in die Oberfläche des Teiges drücken und die Lake in die Mulden schütten. So kommt der Geschmack des Olivenöls besser im Teig an.
- Gib die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig und bestreue alles mit groben Meersalz und Oregano.

Nun kommt deine Auflaufform oder dein Backblech bei 200 Grad für ca. 20 Min. in den Backofen.