

Focaccia

Zutaten:

400 g Pizzamehl
270 ml kaltes Wasser
3 g Hefe
1 TL Honig
2 EL Olivenöl
12 g Salz
Außerdem:
grobes Salz
Olivenöl

FOTO: Alessandra Dorigato



Zubereitung:

1. Tag

200 g Mehl in einer Schüssel mit 240 ml Wasser mischen. Mit einem Küchentuch zugedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. — Hefe und Honig im restlichen Wasser auflösen, zum Teig geben und verkneten. Sobald die Flüssigkeit aufgesaugt ist, Olivenöl, Salz und das restliche Mehl (200 g) hinzufügen und so lange kneten, bis sich der Teig von den Rändern des Gefäßes löst. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Den Teig mehrmals falten und dann zu einer Kugel formen. Nun in ein eingeöltes Gefäß geben, mit einem Tuch abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Tag

Teig am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen. 30 Minuten akklimatisieren lassen. — Ein Backblech mit Olivenöl einfetten. Mit den Händen den Teig darauf ausbreiten. Den Teig zugedeckt und bei Raumtemperatur nochmals 1 Stunde ruhen lassen. — Die Oberfläche des Teiges mit einer dünnen Schicht grobem Salz bestreuen. 2 Esslöffel Olivenöl mit 2 Esslöffel Wasser mischen und auf dem Teig verteilen. Den Teig mit den Fingerkuppen kräftig drücken. Dabei werden Öl und Salz in den Teig eingearbeitet. Es bilden sich die charakteristischen Mulden. Das Wasser hält den Teig feucht. Möchtest du deine Focaccia mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Rosmarin oder ähnlichem verfeinern, musst du sie an diesem Punkt belegen. Mit Haushaltsfolie abdecken (ein Tuch würde die Feuchtigkeit aufsaugen) und noch 1 Stunde aufgehen lassen. — Backofen auf 230 °C (Umluft) oder 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Stelle am besten eine feuerfeste Form mit Wasser in den Ofen. Den fertigen Teig im Ofen für 18–20 Minuten goldgelb backen. Focaccia auskühlen lassen.

Wer seiner Focaccia noch den letzten Glanz verleihen möchte, bepinselt sie nach dem Backen mit Olivenöl.

Buchtipp: A Modo Mio. Lieblingsgerichte und Küchengeschichten aus Italien von Alessandra Dorigato, Verlag Edition Raetia