Focaccia

… von Pizzaiolo Luigi
Die Römer nannten sie panis focācius „in der Herdasche gebackenes Brot“, im Gegensatz zum panis furnācius, dem im Ofen gebackenen Brot. Mitunter wird sie als ein Vorläufer der Pizza angesehen. Focaccia gilt als ligurische Spezialität insbesondere der Metropolitanstadt Genua. Es gibt Varianten in der gesamten italienischen Küche.
Meine Variante ist mit Tomate, Basilikum und Salzflocken. Diese passt perfekt zu einem hochwertigem Olivenöl zum dippen und etwas Hard-Käse z.B. Pecorino und eingelegten Tomaten mit Oliven.
Die Zubereitung erfordert einige Zeit für die Vermentation. (24 Std. Reifezeit im Kühlschrank und ca. 3 Std. Geh-Zeiten.

Zutaten: für zwei Backbleche
1 kg Mehl Type 405
700 ml Wasser
30 g Salz
20 g Olivenöl
5 g Hefe
Tomaten aus der Dose
Salzflocken

Zubereitung:

Tip:

Historie:

Brote
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:focaccia?rev=1777989010

Last update: **05.05.2026 15:50**