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
gehackte Tomaten aus der Dose
Salzflocken

Zubereitung:
Mehl, Hefe mit 650 ml Wasser in den Knetkessel geben und für 2 Min. ankneten, Nun das Salz in dem restlichem Waser auflösen und zu dem Teig geben. Weitere 4 Min zu einem glatten feuchten Teig verarbeiten. Teig 20 Min. ruhen lassen. Mit der Hand den Teig von „Außen nach Innen“ falten. Der Teig bekommt nun etwas Spannung. Ein weiteres mal für 15 Min. abdecken und reifen lassen.
Das Olivenöl zugeben und in den Teig einarbeiten. Den Teig etwas auf Spannung zu einer Kugel „stretch and fold“ formen und weitere 15 Min. ruhen lassen. Teig auf die Arbeitsfläche geben und ein weiteres mal „stretch and fold“ zu einer glatten Kugel formen. Den Teig nun in ein ausgeöltes Teigbecken geben und für 24. Std. im Kühlschrank reifen lassen.
Den recht feuchten Teig aus der Wanne auf eine sehr gut bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. den Teig etwas mit Mehl bestäuben und mit den Fingerkuppen vorsichtig in die größe des Backbleches aus drücken. Nich mit der Teigrolle arbeiten. Die Luftbläschen müssen erhalten bleiben. Das Backblech mit sehr wenig Öl ausstreichen und den Teig hineinlegen und in die Ränder zeihen. An einem warmen Ort für ca. 1 Std. abgedeckt gehen lassen. Der Teig sollte deutlich an Höhe gewonnen haben. Ofen auf 200-220°C Unluft vorheizen
Vorsichtig mit den Fingerkuppen die Typischen „Einmuldungen“ in den Teig drücken und dann mit den gehackten Tomaten mit einem großen Löffel den Teig gleichmäßig bestreichen. Großzügig mit frischen Basilikumblätter belegen und mit Olivenöl gut betreufeln.
Für 10-20 Min. das Blech unten auf den Ofenboden Stellen. Die Focaccia bekommt nun den „Ofentrieb“ und bekommt einen knusprigen Boden. Für weitere ca. 5-10 Min auf mittlerer höhe zu ende backen.

Tip:
mit Salzfocken servieren
getrocknete ital. Kräuter und getr. Tomaten mit in den Teig einarbeiten

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=1777994262

Last update: **05.05.2026 17:17**