



Focaccia

Focaccia kannte man bereits bei den alten Römern. Die Bezeichnung leitet sich von dem lateinischen Begriff focus ab, der unter anderem auch Feuerstelle oder Herdstelle bedeutet, denn traditionell wurde und wird die Focaccia direkt auf der Glut des offenen Feuers gebacken. Typisch italienisch sind eigentlich erst die Beigaben wie Oliven oder Kräuter. Es wird entweder mit diesen Sachen gefüllt oder belegt.

Grundrezept:

1 Würfel Hefe
600 ml Wasser
100 ml Olivenöl
6 EL Olivenöl zum Bestreichen
3 EL Honig
1 kg Dinkelmehl 630
3 TL Salz
grobes Meersalz und Rosmarin zum Bestreuen

Zubereitung:

Hefe in ein Gefäß bröckeln, 600 ml Wasser, 100 ml Olivenöl und Honig zufügen und glatt rühren. Mehl in eine große Schüssel geben, Salz am Rand entlang streuen, Mehl-Wasser-Gemisch hineingeben und in der Schüssel zu einem kompakten Teig verkneten, dann nochmals auf der Arbeitsfläche mit Mehl kneten bis er geschmeidig wird. In eine mit Öl ausgepinselte Schüssel geben und 45 Minuten gehen lassen. Backofen auf 250 Grad vorheizen. Teig vierteln und mit den Händen zu flachen Fladen drücken. Erneut 30 Minuten gehen lassen. Mit den Fingern kleine Dellen eindrücken und mit Öl bestreichen, Meersalz und Rosmarin drüber streuen. 12-15 Minuten backen.

Focaccia kann man mit allen erdenklichen Dingen belegen: Oliven, Käse, rote Zwiebeln, Schafskäse, Chili, Walnuss, Parmesan, Mandeln, Speck, Peperoni, Kapern, getrocknete Tomaten usw.