

Foccacia

- viermal anders -

Heiß &
Tunig



Zutaten

Grundrezept Foccacia
(reicht für 4 kleine Focacce)

0.5 Würfel Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
1 EL Honig
50 ml Olivenöl
500 g Mehl Typ 550 (+ evtl. etwas mehr zum Ausarbeiten)
10 g Salz

Teigzubereitung

Den halben Hefewürfel in eine kleine Schüssel bröseln und mit ein wenig lauwarmem Wasser begießen. So lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nun könnt ihr den Honig und das Olivenöl unterrühren. Mischt nun in einer großen Schüssel das Mehl und das Salz. Drückt eine Mulde in die Mitte und füllt die Hefe-Mischung hinein. Gebt nun ein wenig Mehl vom Rand darüber und vermischt es mit einem Finger mit den flüssigen Zutaten. Nun könnt ihr einen Handmixer mit Knethaken bestücken (oder von vornherein die Küchenmaschine bemühen) und den Teig von der Mitte heraus kneten. Dabei nach und nach das restliche Wasser hinzufügen. Sobald der Teig einigermaßen verbunden hat, kippt ihr ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Knetet den Teig weitere fünf Minuten. Fügt gerade so viel Mehl hinzu, dass der Teig weich, aber nicht mehr klebrig ist. Ölt nun eine Schüssel mit Olivenöl und lasst den Teig darin (zugedeckt) an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen.

Ruhezeit vorbei? Na dann müsst ihr den Teig – bevor es an den Belag geht – noch viermal teilen. Ölt ein Backblech ein und formt aus den Teigvierteln vier kleine Fladen. Legt diese auf das Blech und bedeckt es wieder mit einem Tuch. Die Teiglinge müssen nun noch einmal 30 Minuten ruhen.

Nun geht's an den Belag. Während ihr diesen zubereitet, könnt ihr euren Backofen schon einmal auf 250°C vorheizen. Die Rezepte beziehen sich jeweils auf vier kleine Foccace. Wenn ihr mehrere Varianten ausprobieren möchtet, müsst ihr die Angaben vierteln oder halbieren.

Tipp fürs Backen: Backt die Foccace die ersten 8 Minuten auf der untersten Schiene und wechselt für die letzten 2-4 Minuten auf die oberste Schiene. So werden eure Brote herrlich locker und trotzdem knusprig.

Variante 1: die Unbelegte ... für die Puristen unter uns

Beträufelt die Foccace nach den angegebenen 30 Minuten mit Olivenöl und bestreut sie mit grobem Meersalz. Dann kommen die Teiglinge für 8-12 Minuten in den Ofen.

Variante 2: die Herbstliche ... für die "Aromen-in-your-Face"-Liebhaber unter uns

- 1-2 Bio-Äpfel (Elstar)
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Walnusskerne
- 2 EL Walnussöl
- ein paar Zweige Majoran
- grobes Meersalz, Pfeffer, Zucker

Wascht die Äpfel, entkernt sie und schneidet sie in Spalten. Die Walnusskerne haken und die Blättchen von den Majoran-Zweigen pflücken (zur Not tut es auch getrockneter Majoran). Die rote Zwiebel schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. Verteilt nun die

Apfelspalten und Zwiebelringe auf dem Foccacia und streut die Walnüsse darüber. Drückt alles ein bisschen an und streut den Majoran darauf. Nun muss nur noch das Walnussöl und jeweils eine Prise Meersalz und Zucker hinzu, bevor die Focacce für 8-12 Minuten in den Ofen wandern. Serviert sie frisch aus dem Ofen und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer.

Variante 3: die Französische

... für die Zarten unter uns

- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 große Birne
- 75 g Speckwürfel
- 1 Rosmarinzweig
- 3 EL Olivenöl
- grobes Meersalz, Pfeffer

Schält die Birne, entkernt und schneidet sie in kleine Würfel. Schmeckt den Ziegenfrischkäse pikant mit Salz und Pfeffer ab. Streift die Rosmarinnadeln vom Ast und hakt diese sehr klein. Nun streicht ihr ein wenig Ziegenfrischkäse auf den Teigling, verteilt die Birnen- und Speckwürfel darauf und gebt den Rosmarin darüber. Drückt alles ein wenig an und beträufelt es mit ein wenig Olivenöl. Mit Pfeffer und Meersalz bestreuen und 8-12 Minuten backen.

Variante 4: die Mediterrane

... für die Salz-Fetischisten unter uns

- 120 g Schafskäse
- 120 g schwarze Oliven (entsteint)
- 3 EL Olivenöl
- grobes Meersalz, Pfeffer

Schneidet die Oliven in Scheiben und zerbröseln den Schafskäse. Verteilt beides auf den Foccace und drückt den Belag etwas fest. Foccace mit Öl beträufeln und ab in den Ofen: Nach 8-12 Minuten sind sie fertig. Frisch aus dem Ofen, solltet ihr die Foccace mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

