

Foccacia

Mehl, zerbröckelte Hefe, Salz, Wasser und Öl in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten; mit einem feuchten Tuch zudecken und auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Teig nochmals gründlich kneten, mit öligen Händen oder mit Hilfe einer Spachtel auf einem geölten Backblech ausstreichen – ca. 1 cm dick –, zudecken und nochmals etwas gehen lassen.

Mit den Fingern kleine Vertiefungen anbringen.

Den Teig mit Olivenöl beträufeln. Grobkörniges Salz und Rosmarinnadeln darüber streuen und backen.

Noch warm in Stücke schneiden und zu einem Glas Wein servieren.

Tipp:

Foccacia schmeckt frisch gebacken am besten. Falls es wider Erwarten Reste gibt, schneiden Sie diese in Stücke, bestreichen die Schnittflächen mit etwas Olivenöl und rösten sie unter dem Grill oder in der Bratpfanne. Zur Abwechslung können Sie die Foccacia auch waagrecht durchschneiden, mit Rohschinken füllen und anschließend in Stücke schneiden.



Backofen

Einstellung	Heißluft	Ober-/Unterhitze
Temperatur	180 °C – 200 °C	190 °C – 210 °C
Einschubhöhe	1. Ebene von unten	1. Ebene von unten
Garzeit	20 – 25 Minuten	20 – 25 Min. + vorheizen

Zum Aufgehenlassen von Hefeteig eignet sich die Auftaustufe des Backofens besonders gut. Wählen Sie 50 °C und stellen Sie die zugedeckte Schüssel auf den Rost. Nach ca. 15 Minuten können Sie den Backofen abstellen. Die Zeit zum Aufgehenlassen von Hefeteig verkürzt sich etwa auf die Hälfte.

Weinempfehlung:

Klassisch wird die Foccacia als Begleiter zu Vorspeisen gereicht. Auch alleine genossen findet das Gebäck mit dem hefigen Geschmack Anklang. Dazu empfiehlt sich ein flaschenvergorener italienischer Spumante, wie z. B. der Ca del Bosco (I).

>> Zutaten

500 g Mehl
 ½ Würfel Frischhefe, 20 g
 1 ½ TL Salz
 400 ml Wasser, lauwarm
 4 EL Olivenöl

3 EL Olivenöl
 grobkörniges Salz
 Rosmarinnadeln

