

lecker am Sommerabend mit einem Glas Weißwein

Focaccia

2 Backbleche

Zutaten

für den Teig: 750 g 550er Weizenmehl, 20 g Hefe, 350 ml Wasser, 150 ml Olivenöl, 2 Teelöffel Zucker, 5 Teelöffel Salz

für den Belag: Kirschtomaten, Basilikum, Rosmarin, Pilze, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse, 100 ml Olivenöl, 1-3 Knoblauchzehen, je nach Geschmack



Zubereitung

1. im lauwarmen Wasser den Zucker und die Hefe auflösen
2. das Mehl in einer Schüssel mit dem Salz vermischen
3. in das Mehl jetzt das Wasser einrühren und nach und nach das Olivenöl dazugeben.
4. den Teig etwa 15 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist
5. den Teig in einer zugedeckten Schüssel etwa eine Stunde ruhen lassen
6. den Teig nun aus der Schüssel nehmen und in zwei gleich große Teile trennen
7. die beiden Teile zu Fladen ausrollen und auf einem Backblech auslegen, das Backblech muss nicht gefettet werden, der Teig ist ölig genug.
8. den Backofen auf 250°C vorheizen
9. die Bleche ruhen lassen, währenddessen die Auflagen vorbereiten
10. die Knoblauchzehen sehr fein schneiden und in Olivenöl einlegen
11. die trockenen Auflagen, wie z.B. Zwiebelringe, Schafskäse, Pilzscheiben, Basilikum und Rosmarin gut in Olivenöl einlegen
12. als Belag eignen sich jeweils zwei Zutaten, die sich hinsichtlich der Feuchtigkeit ergänzen, also immer ein eher trockener und ein eher feuchter Belag, z.B. Kirschtomaten und Basilikum oder Schafskäse und eingelegte Oliven
13. den Teig vollflächig mit der Knoblauch-Olivenöl-Mischung bepinseln.
14. nun die Auflagen auf dem Teig verteilen, nicht zuviel auf den Teig legen. Es benötigt kein Salz mehr, der Teig ist salzig genug
15. die Focaccie können notfalls auch ohne Belag genossen werden, bzw. nachträglich mit Pesto bestrichen werden.
16. die Fladen nun im Ofen bei Umluft bei 250°C ca. 12 Minuten backen - das obere Blech ist vermutlich etwas schneller fertig, also die Röhre im Auge behalten ;-)

Zeitbedarf

alles in allem gut 2 Stunden

dazu paßt

trockener leichter Weiß- oder Rotwein