Tomaten-Focaccia

Köstliches italienisches Tomaten-Fladenbrot

Leicht | 1 Portionen | 105 min.



Schon die Römer kannten Focaccia. Sie nannten es „panis focacius“ – auf dem Herd gebackenes Brot. Das beliebte italienische Hefebrot wird gern mit Oliven, Käse, Tomaten oder Knoblauchöl verfeinert und als Frühstück oder Zwischenmahlzeit gegessen. Es gibt auch süße Varianten mit Honig oder Nüssen .Ganz ähnlich werden auch die kleinen dreieckigen Sandwiches aus der Gegend um Turin hergestellt: den Tramezzini. Dafür wird feines Weißbrot ohne Rinde verwendet.

Zutaten

Für den Teig:

550 g Mehl

350 g Wasser

1/2 Würfel Frischhefe

1 TL Zucker

1 1/2 TL Salz

4 EL Olivenöl „extra vergine“

Für den Belag:

½ Dose ORO di Parma Kirschtomaten

1 Handvoll schwarze, entsteinte Oliven

100 g Schafskäse

1 TL Thymian

4 EL Olivenöl

Für das Knoblauchöl:

1 EL weiche Butter

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl „extra vergine“

1/2 TL Salz

8 Blätter Basilikum zum Garniere

Schritt 1: Der Focaccia-Teig

Zuerst bereitest du den Focaccia-Teig vor: Löse dafür die Hefe mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auf. Danach gibst du das Mehl in eine große Schüssel und drückst mit einem Esslöffel eine kleine Mulde in die Mitte des Mehls. Gieße die Hefemischung hinein und lass sie gehen, bis sie leicht schaumig ist. Verknete nun die Teig-Mischung zusammen mit etwas Salz. Während des Knetens gibst du nach und nach das Olivenöl hinzu und knetest etwa 10 Minuten lang weiter. Gib nun den Hefeteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und knete ihn für weitere 3–4 Minuten. Nun muss der Teig etwa eine Stunden lang gehen. Ihn dafür in eine Rührschüssel geben, diese mit einem Geschirrtuch zudecken und die Schüssel an einen warmen Ort stellen.

Schritt 2: Die Focaccia belegen

Lass zunächst die ORO di Parma Kirschtomaten in einem großen Sieb abtropfen und würfle den Schafskäse. Die Oliven schneidest du in Scheiben. Wenn der Teig nach der Gehzeit etwa doppelt so groß ist, gibst du etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und knetest den Teig noch einmal kräftig durch und rollst den Teig etwa 2 Zentimeter dick aus. Dann legst du Backpapier auf einem Backblech aus und hebst den Teig vorsichtig darauf. Drücke mit dem Finger im Abstand von etwa 5 Zentimetern kleine Vertiefungen in den Teig. Darin kann sich später das aromatische Knoblauchöl sammeln, welches du im nächsten Schritt zubereitest. Jetzt geht es auch schon ans Belegen: Verteile die schwarzen Oliven, die Kirschtomaten, den Schafskäse und frischen Thymian auf dem Teig. Die Focaccia nun mit einem sauberen Geschirrhandtuch abdecken und nochmals eine halbe Stunde lang gehen lassen. Backe das Brot dann für ca. 20 – 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C goldbraun.

Schritt 3: Das Knoblauchöl

Während die Focaccia im Ofen ist, kannst du das Knoblauchöl vorbereiten. Damit wird die Focaccia später bestrichen. Gib dafür das Olivenöl in eine kleine Schüssel, presse den Knoblauch hinein und verrühren beides. Gib die weiche Butter und das Salz hinzu und verrühre alles gut.

Schritt 4: Das Finale

Wenn die Focaccia aus dem Ofen kommt, streichst du sie am besten sofort mit dem Knoblauchöl ein und garnierst sie mit den Basilikumblättern. Warm schmeckt das leckere Brot am allerbesten. Così gustoso!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte