

Knusprige Focaccia wie in Italien

Focaccia wie in Italien – außen knusprig – innen fluffig. Mit viel Olivenöl, Meersalz, Tomaten und Rosmarin.

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 45 Min. · 1 Portionen

Zutaten

600 g Mehl (plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche)
12 g Salz
6 g Zucker
4 EL Olivenöl + mehr für später
4 g frische Hefe (oder 8 g frische Hefe für den Turboteig)
400 ml kaltes Wasser

Zutaten für den Belag:

Olivenöl
1 Handvoll Kirschtomaten
Meersalz
2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

1. Für den Teig empfehlen wir euch, die etwas zeitintensivere Variante zu nehmen. Wenn ihr abends Focaccia backen wollt, rührt den Teig einfach morgens zusammen und lasst ihn abgedeckt im Kühlschrank gehen. Wir haben von Cynthia Barcomi gelernt: Hefe braucht Zeit. Der Turbo-Teig geht aber natürlich auch (er muss nur anderthalb Stunden bei Zimmertemperatur gehen) und schmeckt super lecker.
2. Gebt 600 g Mehl, 12 g Salz, 6 g Zucker, 2 EL Olivenöl, 4 g frische Hefe (für den Turbo-Teig 8 g) und 400 ml kaltes Wasser in eine Schüssel und verrührt das Ganze kurz mit einem Rührlöffel oder mit den Händen. Der Teig muss an dieser Stelle nicht geknetet werden. Hauptsache, alle Zutaten sind verrührt.
3. Deckt die Schüssel ab und lasst den Teig ruhen. Entweder 8-10 Stunden im Kühlschrank oder in der Turbo-Variante anderthalb Stunden bei Zimmertemperatur.
4. Knetet den Teig danach nochmal kräftig durch und gebt ihn dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Gebt einen guten Schuss Olivenöl darauf und zieht den Teig mit den Fingern etwas in die Länge. Drückt ihn auch an ein paar Stellen mit den Fingern ein. Der Teig muss nicht das ganze Blech belegen.
5. Halbiert eine Handvoll Kirschtomaten und verteilt sie auf dem Teig, so dass die Innenflächen nach oben schauen. Gebt eine großzügige Prise Meersalz auf den Teig und legt zwei frische Zweige Rosmarin darauf. Ihr könnt den Teig natürlich auch mit anderen Zutaten belegen. Zum Beispiel mit roten Zwiebeln oder Oliven.

6. Backt die Focaccia ca. 30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze. Am besten schmeckt sie frisch und knusprig warm aus dem Ofen.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/knusprige-focaccia-wie-in-italien>