

Italienische Rezepte

Focaccia al formaggio, Ligurien

Anzahl: 1 Fladen

Gattung: Backen, Brot, Fladen, Italien, Käse

1/2 Hefewürfel
50 ml Olivenöl extravergine
200 g Hartweizenmehl
250 g Crescenza; ein frischer

- Käse mit starkem
- Hefegeschmack
ersatzweise Mozzarella
Salz

(Fladenbrot mit Käsefüllung) Die Hefe in lauwarmem Wasser und 1/3 vom Öl auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung formen. Die aufgelöste Hefe hinein gießen und mit Mehl bedecken. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig nun mit der Hälfte des verbliebenen Olivenöls verkneten, bis er schön geschmeidig ist. Eine weitere halbe Stunde an einem warmen und vor Luftzug geschützten Ort gehen lassen.

Den Teig anschließend noch einmal kurz durchkneten und in zwei Hälften teilen.

Ofen auf höchste Stufe vorheizen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in zwei Hälften teilen. Ein Backblech mit Öl einpinseln und mit einer Teighälfte auslegen. Den Käse in Würfel schneiden und darauf verteilen. Mit dem zweiten Teigblatt abdecken. Glattstreichen und an den Rändern zusammendrücken. Mit dem restlichen Olivenöl einpinseln, salzen und mit einer Gabel einstechen, damit die Focaccia beim Backen nicht platzt.

Focaccia ins Rohr schieben und goldbraun backen (ca. 20 Minuten).

Am besten noch warm essen.