

Italienische Rezepte

Focaccia al formaggio (Brotfladen mit Käse)

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Backen, Italien, Käse, Kuchen

250 g Ziegenfrischkäse od.
- Blauschimmelkäse
200 g Mehl

100 ml Olivenöl
1/2 Teel. Salz Wasser nach Bedarf

Für eine Backform von bis zu 50 cm Durchmesser.

Für den Teig:

Mehl mit 50 ml Olivenöl mischen und verkneten. Soviel Wasser zufügen, dass ein glatter Teig entsteht. Zu einer Kugel formen, in eine Plastiktüte wickeln und etwas 1 Stunde ruhen lassen. Danach den Teig einige Minuten kräftig durchkneten, zu zwei Kugeln formen und nochmals 5 Minuten ruhen lassen. Eine Teigportion mit dem Nudelholz dünn ausrollen, vorsichtig mit den Händen nach allen Richtungen so dünn wie möglich ausziehen. Backofen auf höchste Stufe vorheizen.

Mit der Teigplatte eine gut gefettete, möglichst große runde Backform auskleiden. Oder statt dessen ein normales Backblech verwenden.

Ziegenkäse würfeln und auf dem Teig verteilen. mit der zweiten, ebenso dünn ausgezogenen Teigplatte abdecken, Ränder andrücken. mit der Fingerspitze an einigen Stellen Daumen große Vertiefungen eindrücken, Teigoberfläche mit Salz bestreuen, mit dem restlichen Öl beträufeln. Das Öl mit der Handfläche auf dem Teig verteilen. Die Käsestücke dabei leicht zerdrücken.

Für etwas 10 Minuten in den sehr heißen Backofen schieben, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. In große Stücke schneiden und sofort servieren.