

Italienische Käse-Focaccia: Focaccia di Recco

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig

400 g Mehl
250 ml Wasser
40 ml Olivenöl
10 g Salz

Für die Füllung

500 g Stracchino-Käse
30 ml Olivenöl
10 g Salz

Die Focaccia di Recco kommt ursprünglich aus Ligurien und ist dort, zusammen mit der Farinata, eines der beliebtesten Streetfoods. Die Focaccia verdankt ihren Namen dem gleichnamigen Ort „Recco“. Darauf ist man so stolz, dass erst ein Komitee zu ihren Ehren gegründet wurde und sie dann 2012 die geschützte Herkunftsbezeichnung erhielt. Tutto Käse? Ja, aber nur in der Füllung!

- 1 -

Backofen (Umluft) auf 230 °C vorheizen.

- 2 -

Für den Teig Wasser (Zimmertemperatur) in einen Messbecher geben, mit Öl und Salz vermischen und in eine Schüssel geben. Nach und nach Mehl hinzugeben und kneten bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. So lange bearbeiten bis der Teig glatt und elastisch ist.

- 3 -

Auf eine leicht eingeölte Arbeitsfläche legen, eine Kugel formen und in Klarsichtfolie einwickeln. Etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit ein Backblech (ca. 35 x 25 cm) mit Öl einfetten.

- 4 -

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Hälften teilen. Eine Teighälfte bearbeiten, die andere so lange in der Klarsichtfolie lassen. Mit einem Nudelholz zu 2 mm dünnen Fladen ausrollen, etwas Öl auf die Hände geben und dann den Teig auf das Backblech legen. Dabei die Ränder vorsichtig so weit nach außen ziehen, dass man die Hand unter dem Teig sehen kann.

- 5 -

Für die Füllung den Käse mit Hilfe eines Teelöffels klecksweise auf dem Teig verteilen: Die zweite Teighälfte 2 mm dünn ausrollen und auf den Teig mit dem Käse legen. Den überschüssigen Teig entfernen. Mit einer Gabel den Rand einstechen, damit die Luft beim Backen entweichen kann.

- 6 -

Die Oberfläche mit Öl bestreichen und mit Salz bestreuen, 5 Minuten im warmen Ofen auf mittlerer Schiene backen, anschließend 10 Minuten auf oberster Schiene backen, bis die Focaccia beginnt, kross zu

Italienische Käse-Focaccia: Focaccia di Recco

werden.