

Würzige Focaccia im Doppelpack

VORBEREITEN

80
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Focaccia: Ursprünglich ein ligurisches Brot zum Frühstück, heute eine beliebte Mahlzeit zu jeder Stunde. Mit diesem Rezept kommen gleich zwei der traditionellen Hefeteigfladen aus Italien auf deinen Tisch und bringen mit Rosmarin, Salbei, Tomaten und Parmesan mediterranes Flair auf die Teller. Warm und frisch aus dem Backofen ein echter Klassiker.

Focaccia ist dein Begleiter für jeden Tag: Ob kalt oder warm, früh oder spät – diese Teilchen schmecken einfach immer. Nimm sie mit oder verschlinge sie gleich knusprig warm aus dem Ofen!

- 1 -

Für den Teig Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät und Knethaken vermischen. Langsam etwas warmes Wasser dazugeben, aber nur soviel, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbinden. Anschließend für 5 Minuten mit der Hand durchkneten, das restliche Wasser hinzufügen und weitere 5 Minuten kneten. Olivenöl zum Teig geben und nochmals für 10 Minuten gut durchkneten, bis er nicht mehr klebt und glatt ist. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 45 Minuten gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.

- 2 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Währenddessen Tomate waschen, Knoblauch und Zwiebel schälen. Letztere sowie die Tomate in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Salbei und Rosmarin waschen und die Blätter sowie Nadeln von den Stängeln zupfen. Den Parmesan reiben.

- 3 -

Teig halbieren, in eine ovale Form bringen und mit den Fingern leicht eindrücken. Anschließend eine Focaccia

Zutaten Für 2 Focaccia

Für den Teig

500 g Mehl
10 g Trockenhefe
2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Zucker
300 ml warmes Wasser
2 Esslöffel Olivenöl

Für die Rosmarin-Tomaten-Focaccia

2 Zweige frischer Rosmarin
2 Knoblauchzehen
1 große Eiertomate
grobes Salz
Pfeffer
2 Teelöffel Olivenöl

Für die Salbei-Zwiebel-Focaccia

2 Zweige frischer Salbei
2 Knoblauchzehen
60 g Parmesan
1 kleine Zwiebel
grobes Salz
Pfeffer
2 Teelöffel Olivenöl

Würzige Focaccia im Doppelpack

mit Parmesan bestreuen und Zwiebeln sowie Knoblauch darauf verteilen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Damit der Salbei im Ofen nicht verbrennt, kommt dieser erst 3 Minuten vor Ende der Backzeit auf die Focaccia.

- 4 -

Die zweite Focaccia mit Knoblauch, Tomatenscheiben und Rosmarin belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Brote noch einmal für 20 Minuten ruhen lassen und danach bei 180 °C für etwa 30 Minuten im Backofen goldbraun backen. Anschließend mit etwas Olivenöl beträufeln und warm genießen.

Deine Pizzafladen gehen nicht auf? Baking Queen Céline gibt dir Tipps und Tricks, [wie dein Hefeteig perfekt wird.](#)