

Luftiges Fladenbrot mit Tomaten, Oliven und italienischen Kräutern: Die Focaccia

Weicher Hefeteig, knusprige Hülle und der Geschmack von Rosmarin, Oliven und getrockneten Tomaten. Joachim Habiger stellt ein Rezept für die leckere Focaccia vor - ein Fladenbrot mit italienischen Aromen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer
 Portionen: 4

Einkaufsliste:

- 470 g Weizenmehl
- 16 g Zucker
- 5 g Trockenhefe
- 12 g grobes Meersalz
- 45 g Olivenöl
- 230 ml lauwarmes Wasser
- 115 ml Vollmilch

Außerdem:

- Getrocknete Tomaten
- Oliven (schwarz oder grün)
- Rosmarin
- Meersalz

Zubereitung der Focaccia:

Aus Mehl, Zucker, Trockenhefe, Salz, Öl, Wasser und Milch einen Teig herstellen. Mit einem Schaber etwas zusammenschlagen, dann wenig Mehl obendrauf geben und mit einem Tuch abdecken. An einen warmen Ort stellen und zirka 30 Minuten gehen lassen.

Tipp: Der Teig sollte sehr weich sein, damit das Brot schön fluffig und nicht trocken wird!

Die Zutaten für die Füllung und die Dekoration klein schneiden.

Tipp: Auch gebratene Zwiebeln schmecken sehr gut in dem Focaccia-Brot.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage etwas in die Länge ziehen und die Tomaten und Oliven in der Mitte einarbeiten. Danach auf ein Backblech legen, erneut in die Länge ziehen und den Teig flach drücken. Danach nochmals in der Wärme gehen lassen.

Wenn der Teig nochmals etwas aufgegangen ist, die Oberfläche mit Olivenöl bestreichen. Das gibt beim Backen einen schönen Glanz. Mit dem Zeigefinger kleine Dellen (Vertiefungen) eindrücken und Rosmarin, Oregano, die restlichen Oliven und Tomaten sowie grobes Salz auflegen.

Die Focaccia zirka 25 Minuten bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze) goldgelb backen. Buon appetito!

SWR4 Baden-Württemberg | Jörg Ilzhöfer | 19.05.2023