

Foto: Marian Moschen



Focaccia – italienisches Weißbrot vom Feinsten

Rezept von Marian Moschen

Es gibt kaum ein Brot, das mit so wenigen Zutaten so viel Geschmack entwickelt wie eine gute Focaccia. Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Olivenöl – mehr braucht es nicht. Das Geheimnis liegt in der langen Reifezeit. Sie sorgt dafür, dass der Teig wunderbar locker wird, eine saftige Krume entwickelt und beim Backen die typisch unregelmäßigen Luftblasen bildet.

Dieses Rezept kommt mit gerade einmal **1 Gramm Hefe** aus. Das klingt im ersten Moment wenig, reicht aber vollkommen aus, wenn der Teig genügend Zeit bekommt. Genau dadurch entwickelt die Focaccia ihr feines Aroma und bleibt mehrere Tage angenehm saftig.

Besonders gut schmeckt sie pur mit etwas gutem Olivenöl, als Beilage zu Antipasti oder gegrilltem Gemüse oder aufgeschnitten als Sandwich. Mit Rosmarin und grobem Meersalz ist sie ein Klassiker, du kannst sie aber auch nach Belieben mit Kirschtomaten, Oliven, Zwiebeln oder getrockneten Tomaten belegen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten Arbeitszeit, etwa 15 Stunden inklusive Reifezeit

Zutaten (8 Portionen):

- 500 g italienisches Pizzamehl Tipo 0
- 400 g Wasser
- 1 g frische Hefe
- 12 g Salz
- 12 g Olivenöl

Zum Bestreuen

- Olivenöl
- frischer Rosmarin

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- grobes Meersalz

Optional:

- Kirschtomaten
- Oliven
- getrocknete Tomaten
- rote Zwiebeln

Zubereitung:

1. Wasser, Hefe, Salz und Olivenöl in einer großen Schüssel verrühren, bis sich Salz und Hefe vollständig aufgelöst haben.
2. Das Mehl dazugeben und alles mit einem Kochlöffel oder einer Teigkarte zu einem glatten, klumpenfreien Teig verrühren. Kneten ist nicht notwendig – die Struktur entwickelt sich während der Reifezeit.
3. Die Schüssel abdecken und den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Den Teig nun zum ersten Mal dehnen und falten. Dazu eine Hand leicht befeuchten, den Teig am Rand greifen, vorsichtig nach oben ziehen und zur Mitte einschlagen. Die Schüssel weiterdrehen und den Vorgang rundherum wiederholen.
5. Den Teig erneut abdecken und weitere 1 Stunde reifen lassen.
6. Anschließend den Teig ein zweites Mal dehnen und falten. Du wirst merken, dass er deutlich elastischer und stabiler geworden ist.
7. Nach einer weiteren Stunde Ruhe den Vorgang ein drittes und letztes Mal wiederholen. Jetzt fühlt sich der Teig weich, geschmeidig und gut formbar an.
8. Eine Springform mit etwa 25 cm Durchmesser großzügig mit Olivenöl einfetten und den Teig vorsichtig hineinlegen. Er muss die Form noch nicht vollständig ausfüllen – das übernimmt die lange Gare.
9. Die Form abdecken und den Teig 12 bis 14 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Während dieser Zeit verdoppelt sich sein Volumen und es entstehen die für Focaccia typischen großen Luftblasen.
10. Die Oberfläche großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit gut geölten Fingern die charakteristischen Vertiefungen in den Teig drücken. Dabei möglichst vorsichtig arbeiten, damit die entstandenen Gärgase erhalten bleiben.
11. Mit Rosmarin und grobem Meersalz bestreuen. Nach Belieben zusätzlich mit Kirschtomaten, Oliven, Zwiebeln oder getrockneten Tomaten belegen.
12. Die Focaccia im auf **220 °C Ober-/Unterhitze** vorgeheizten Backofen etwa **30 Minuten** goldbraun backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Gitter kurz auskühlen lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Meine Tipps

- Verwende ein hochwertiges italienisches Tipo-O-Mehl. Es sorgt für eine besonders lockere und elastische Krume.
- Spare nicht am Olivenöl – es macht die Kruste aromatisch und verhindert, dass die Focaccia austrocknet.
- Die Vertiefungen sollten erst unmittelbar vor dem Backen eingedrückt werden, damit möglichst viele Luftblasen erhalten bleiben.
- Am besten schmeckt Focaccia noch leicht warm, sie eignet sich aber auch hervorragend zum Aufschneiden und Belegen oder als Beilage zu Antipasti und Gegrilltem.