

Zutaten

50 g Olivenöl
(extra vergine)
ein paar Zweige Rosmarin
500 g Mehl (Typ 00)
15 g frische Hefe
13 g grobes Salz
300 g Wasser
Zwiebeln
Oliven

Focaccia Genovese

Il classico della Liguria: Die allseits bekannte und verbreitetste Form des Fladens, die Focaccia Genovese! Das Epizentrum des Gebäcks ist – wie es der Name erahnen lässt – Genua! Dort wird sie in den Dialekti liguri übrigens auch «Fügassa» genannt.

So geht's

- Das Mehl mit dem Salz in einer großen Schüssel mischen.
- In einer separaten Schüssel die Hefe mit dem kalten Wasser auflösen.
- Anschließend das Hefewasser mit dem Öl in die Mehlschüssel geben.
- Alles mit einem Holzlöffel verrühren, bis alles Mehl gebunden ist.
- Mit einem Küchentuch abdecken und eine Stunde stehen lassen.
- Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und ein paar Minuten kneten. Anschließend zu einer Kugel formen und in einer leicht bemehlten Schüssel abgedeckt eine Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
- Der Teig sollte nun gut zu verarbeiten sein. Ansonsten ein wenig Mehl dazu geben. Den Teig dann mit den Fingern in die Länge ziehen bis er etwa einen halben Zentimeter hoch ist und auf ein gut geöltes Backblech stürzen. Zudem mit den Fingern zahlreiche Mulden in den Teig drücken.
- Den Ofen auf Ober- und Unterhitze auf 230 C° vorheizen.
- In der Zwischenzeit Rosmarin, Öl und bei Bedarf auch Zwiebeln oder Oliven in die Mulden verteilen und weitere 30 Minuten stehen lassen.
- Nach den 30 Minuten wandert der Teig für 25 bis 30 Minuten in den Ofen. Die Focaccia sollte dann aussen knusprig und gold-braun ist sein.
- Bei Bedarf nochmals ein wenig Öl darüber träufeln.

Zutaten

1 mittelgrosse mehliggekochte Kartoffel
100 g Olivenöl (extra vergine)
250 g feiner Hartweizengriess
ein paar Zweige Oregano
250 g Mehl (Typ 00)
Cherry-Tomaten
13 g grobes Salz
8 g frische Hefe
300 g Wasser
Oliven

Focaccia Barese

Nun zur Spezialität aus dem Süden: der Focaccia Barese! In Bari werden die Teigmulden traditionell mit Cherry-Tomaten und Oliven gefüllt. Der entscheidende Unterschied zu den Focacce aus dem Norden ist aber der Teig, der hier auch noch nahrhafte Kartoffeln beinhaltet! Diese machen den Teig wunderbar so fluffig und weich.

So geht's

- Die Kartoffel in kochendem Wasser garen. Abseihen, kurz abkühlen lassen und mit einer Gabel zerdrücken.
- Mehl und Hartweizengrieß in einer grossen Schüssel mischen.
- In einer separaten Schüssel die Hefe im Wasser auflösen
- Die Hefemischung gemeinsam mit Kartoffelbrei, Salz und Olivenöl zum Mehl und Hartweizengriess geben. Anschliessend mischen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Anschliessend mit einem Küchentuch abdecken und eine Stunde stehen lassen.
- Der Teig sollte nun gut zu verarbeiten sein. Ansonsten ein wenig Mehl dazu geben. Den Teig mit den Fingern in die Länge ziehen bis er etwa einen halben Zentimeter hoch ist und auf ein gut geöltes Backblech stürzen. Zudem mit den Fingern zahlreiche Mulden in den Teig drücken.
- Anschliessend den Teig abdecken und für 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Den Ofen auf Ober- und Unterhitze auf 230 C° vorheizen.
- Dann werden noch die Tomaten und Oliven in die Mulden des Teigs gedrückt sowie etwas Olivenöl, Salz und Oregano über den ganzen Teig gegeben.
- Abschliessend wandert der Teig für 25 bis 30 Minuten in den Ofen. Die Focaccia sollte dann aussen knusprig und gold-braun sein.