

NR 1

Focaccio z. B. zum Aperitif

Das Focaccio erfreut sich in Italien großer Beliebtheit. Es handelt sich um ein Pizzaähnliches Gebäck, das, im Gegensatz zur Pizza, nur wenig belegt wird.

Zutaten für 1 Blech:

- 500g Weizenmehl Typ 550
- 1 Würfel Backhefe
- 100 ml gutes Olivenöl (Extra vergine)
- 2 EL getrocknetes Rosmarien oder
1 Zweig frisches Rosmarien
- Ggfs. Käse geraspelt
- Priesse Zucker
- 2 TL Meeressalz (grob)

Backblech bzw. runde Backform

Die schnelle Lösung (4-6 Personen):

1 Normalpackung Hefeteig aus der Tiefkühltruhe



Zubereitung:

4 Scheiben Tiefkühlteig nebeneinander legen und auftauen lassen (ca. 20 Min)

Aufgetauten Teig gut durchkneten

Etwas Öl hinzufügen.

Teig 20 Min gehen lassen.

Auf mit Mehl bestreutem Brett ausrollen. Teig so dünn wie möglich ausrollen.

Runde Backform mit Öl einfetten, mit Salz und trockenem Rosmarien bestreuen.

Teig in Rundform einpassen. Überstehenden Teig entfernen.

Den flachen Teig in der Form mit Oel beträufeln; Salz (möglichst aus der Mühle) und Rosmarien auf Teig verteilen. Teig in Tortenstückchenform einkerben.

Backofen mit 200° vorheizen. Dann auf 180° stellen und Focaccio einschieben. Ca. höchstens 15-20 Min. backen. Warm servieren zum Aperitif.

Wein- / Aperitif-Empfehlung:

Hierzu empfehlen wir unseren rheinhessischen Perlwein „Gecco“ v. Weingut Gehring oder die Südtiroler Sommerfrische perleicht aus der Kellerei Nals & Margreid