Rosmarin-Zwiebel Focaccia im Video-Tutorial

Sie war früher ein «Arme-Leute-Essen» und bereits die alten Römer sollen sie verspeist haben: Die Focaccia! Das neuste Denner-Tutorial zeigt eine Version mit Rosmarin und Zwiebeln.

Von dem beliebten Fladenbrot gibt es unzählige Varianten: mit Oliven, Tomaten oder die heutige Version - die *Focaccia alle cipolle* - ergänzt mit Rosmarin. Mit diesem Rezept wird der Fladen geschmacklich intensiv, leicht ölig und die Konsistenz schön fluffig.

Bei der Zubereitung bitte nicht davon irritieren lassen, dass der Teig sehr feucht und klebrig ist – das muss genau so sein! Zur Aufbewahrung bedeckt man die Focaccia mit einem Teller und diesen mit einem Küchentuch. Die Italiener schlagen den Fladen auch oft in Alufolie ein. Am allerbesten geniesst man ihn aber lauwarm. Focaccia ist auch eine tolle Basis für Sandwiches. Dafür das Brot halbieren und mit allem füllen, was man mag.

- 2 Zweige Rosmarin
- 200 g Halbweissmehl
- 200 g Pizzamehl (Type 00)
- 3 dl lauwarmes Wasser
- 4 EL Olivenöl
- ¾ TL Zucker
- 20 g Hefe
- 1 ¾ TL Salz
- 1 ½ EL Olivenöl
- ¾ EL Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 mittelgrosse Zwiebel, in Ringen
- Etwas grobkörniges Salz

1. Die Nadeln eines kleinen Rosmarinzweigs fein hacken und beiseitestellen. Die Nadeln des zweiten Zweigs abzupfen und beiseitestellen. Danach beide Mehlsorten in einer Schüssel vermengen.

2. In einer zweiten Schüssel das lauwarme Wasser, 4 EL Olivenöl und Zucker verrühren und die Hefe darin auflösen.
3. Nach und nach von der Mehlmischung zu den flüssigen Zutaten geben und diese mit Rühr- und Ziehbewegungen einarbeiten (siehe Video).
4. Mit dem letzten Rest Mehl auch das Salz und die gehackten Rosmarinnadeln beigeben. Während circa 4 Minuten den Teig mit Rühr- und Ziehbewegungen bearbeiten, sodass Luft hineinkommt. (Auch dafür im Video schauen, wie's richtig geht.)
5. Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken und den Teig bei Zimmertemperatur circa 90 Minuten gehen lassen.
6. Ein rundes Pizzablech mit 1 ½ EL Olivenöl einreiben, dabei auch den Rand nicht vergessen. Den Teig mit den Händen flach drücken, bis er gleichmässig dick das Blech ausfüllt. **Tipp:** Sollte der Teig zu sehr an den Händen haften, diese mit etwas Wasser benetzen.
7. ¾ EL Wasser und 2 EL Olivenöl auf dem Teig verteilen und mit den Fingerkuppen Löcher in die Focaccia drücken, danach grosszügig mit Meersalz bestreuen.
8. Fladen mit Zwiebelringen und Rosmarinnadeln belegen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
9. Focaccia in der oberen Hälfte des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens 28 Minuten backen, danach in die zweitoberste Rille schieben und weitere circa 4 Minuten backen, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen hat.
10. Lauwarm oder kalt geniessen.

Zubereitungsdauer: circa 2 Stunden 50 Minuten inkl. Ruhe- und Backzeit

Jean-René Germanier Johannisberg de Chamoson AOC Valais

Blasses Goldgelb. Elegante Noten von Quitten, Aprikosen und nassen Steinen. Im Gaumen voll, mit ausgewogener Säure und langem, anhaltendem Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen >