

# Focaccia mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Parmesan



**Diese Focaccia begeistert mit einem luftig-weichen Inneren und einer knusprigen Kruste. Getrocknete Tomaten sorgen für etwas Säure und auch Käsefans kommen beim Belag auf ihre Kosten.**

*Panis focacius*, der Vorläufer der heutigen Focaccia, soll der Überlieferung nach bereits bei den alten Römern ein Hit gewesen sein. Der Ausdruck *Panis focacius* bedeutet aus dem lateinischen übersetzt so viel wie «in der Herdasche gebackenes Brot».

Heute kennt man den italienischen Klassiker in allen möglichen Varianten. Je nach Region und Gusto belegt mit Oliven und Zwiebeln, mit Schinken und/oder Mozzarella oder auch mit verschiedenen Kräuter- und Gemüsesorten. Für dieses Rezept kombinieren wir den Teig mit getrockneten Tomaten, Rosmarin und Mozzarella.

Focaccia lässt sich klein geschnitten zum Apéro servieren, wie ein Sandwich füllen oder als Hauptmahlzeit zusammen mit Salat oder Suppe auftragen.

- 200 g Halbweissmehl
- 200 g Pizzamehl (Type 00)
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- ¾ TL Zucker
- 1 ¾ TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 300 – 310 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 180 g Mozzarellakugeln Mini
- 120 g getrocknete Tomaten in Öl, gut vom Öl befreit und grob gehackt
- 30 g Parmesan, gerieben
- 1 Rosmarinzweig
- Etwas grobkörniges Salz
- 1 rechteckiges Blech, 33 x 22,5 cm

1. Beide Mehle mit Hefe, Zucker und Salz vermischen.
2. Olivenöl und lauwarmes Wasser zugeben und alles von Hand verrühren.
3. Den Teig während ca. 4 Minuten durch Rühr- und Ziehbewegungen «quälen», damit Luft hinzukommt. Eine Videoanleitung für das richtige Bearbeiten des Teigs findet ihr [hier](#).

- Schüssel mit einem trockenen Küchentuch bedecken und den Teig je nach Zimmertemperatur 1 bis 2 Stunden aufgehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
- Ein Blech mit 1 EL Olivenöl einreiben und den Teig mit nassen Händen hineindrücken.
- 1 EL Olivenöl auf der Teigoberfläche verteilen und mit den Fingerkuppen Mulden hineinpresse. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Mozzarella und getrocknete Tomaten auf der Focaccia verteilen und leicht andrücken. Mit Parmesan, Rosmarinadeln und Salz bestreuen.
- Focaccia für 30 bis 35 Minuten in der Ofenmitte backen, bis sie goldbraun ist. Am besten schmeckt sie warm/lauwarm serviert, wenn der Mozzarella noch Fäden zieht.

**Zubereitung** sdauer: circa 2 Stunden 20 Minuten (inkl. Ruhe- und Backzeit)

### **Carpineto Chianti Classico DOCG**

Purpurrot. Sehr würzig. Aromen von schwarzen Beeren, begleitet von einer Ledemote. Mittlerer, gut strukturierter Körper mit einem schönen Finale.

Jetzt im Weinshop ansehen\_\_\_\_\_

