



So schmeckt Brandenburg

Focaccia mit Jüterbogger Mozzarella

Ein Rezept von Olaf Kosert

Zutaten für 4 Personen

400 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe (10 g)
1 TL Zucker
1 TL Salz
260 ml warmes Wasser
3 EL Oliven-Öl (35 g)
Oliven-Öl zum Einfetten
Meersalz / 2 - 3 Zweige frischer
Rosmarin

Zum Belegen: Mozzarella, Schinken,
Weintrauben, Pesto



ZUBEREITUNG

In einer großen Schüssel Mehl, Hefe, Zucker, Salz miteinander vermengen. Wasser und 3 EL Oliven-Öl dazugeben und mit einer Rührmaschine 5-8 min verkneten. Der Teig darf ein bisschen feucht und klebrig sein.

Schüssel mit einem feuchten Handtuch abdecken und etwa drei Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Backblech (ca. 30x40cm) mit Backpapier auslegen und gut mit Oliven-Öl einfetten. Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und weitere 30 min gehen lassen.

Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft nicht geeignet).

Teig großzügig mit etwa 3 EL Olivenöl bestreichen. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken (das vergrößert die Oberfläche und macht die Kruste knuspriger).

Mit einigen Flocken Meersalz bestreuen und ca. 20 - 25 min goldbraun backen. Nach ca. 12 min (damit sie nicht verbrennen) frische Rosmarinblättchen auf dem Teig verteilen, fertig backen.

Nach dem Backen ca. 15 min auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Nach Belieben mit Mozzarella, Schinken, Weintrauben oder Tomaten belegen und mit grünem Pesto beträufeln.

Der Teig kann vor dem Backen auch mit halbierten Weintrauben oder Cocktailtomaten belegt werden, oder Sie geben kleingeschnittene Oliven oder eingelegten Tomatenstückchen vor dem Anrühren des Teigs zum Mehl dazu.

Aus zusätzlichem Blätterteig kleine Blätter ausschneiden oder ausstechen, auf der Unterseite mit Eigelb bepinseln und Pastete damit garnieren. Pastete mit Eigelb bepinseln.

Bei 190 Grad Umluft ca. 20 - 25 min goldbraun backen.

Schmeckt gut zu gebratenem Geflügel.