

Focaccia mit Aprikosen, Thymian und Ricotta



Kommende Woche bin ich ein paar Tage in Mailand und genieße la dolce vita. Da passt zur Einstimmung etwas Mediterranes und deswegen habe ich heute morgen einen simplen Hefeteig angesetzt für eine fluffige Focaccia. Als Basis nahm ich das Rezept für Schiacciata (eine flache toskanische Focaccia) aus dem ersten Buch, das ich übersetzt habe: [Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#).

Der Hefeteig ging dann auch so unfassbar auf, dass er mir fast über die Schüssel quoll. Eigentlich wollte ich ihn langsam

gehen lassen und nach einem Stadtbummel mit einer Freundin in den Ofen schieben. Aber diesen Plan warf ich über den Haufen, kippte den Teig schnell in seine Form, warf die Zutaten drauf und beauftragte Naschkater, die Focaccia nach etwa 20 Minuten aus dem Ofen zu nehmen.



Als ich zurück kam, wartete diese prachtvolle Nascherei auf mich und nachdem ich sie fotografiert hatte – camera eats first – durfte auch Kater endlich kosten. Er war begeistert und gab grünes Licht für den Blog. „Das kannst du verkatzen“, meinte er. Das sagt er manchmal, wenn etwas so gut ist, dass es auf den Blog sollte.

Der Teig ist übrigens auch was für Knetfaule, ich habe nämlich die Haken des Handmixers benutzt, ihn 5 Minuten gut durchgeknetet und nach dem Gehen nur noch in die Form gekippt. Dadurch bleibt der eh relativ klebrige Teig luftig und geht schön auf beim Backen. Ihr macht euch also quasi nicht die Hände schmutzig. =)

Für 1 runde Form, 30 cm Durchmesser:

500 g Mehl
6 EL Zucker
1 Tüte Trockenhefe

4 große Aprikosen
1 EL Zucker oder 2 EL Ahornsirup
100 g Ricotta
1 EL Limoncello (nach Belieben)
Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

5 Zweigchen Thymian
1 Schuss Olivenöl

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, 4 EL Zucker untermischen.

Die Hefe mit 300 ml lauwarmem Wasser und 1 EL Zucker verrühren und kurz stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Aprikosen und den Thymian waschen und trocknen lassen.

Dann das Hefewasser zum Mehl geben und weitere 50 ml Wasser bereitstellen. Mit den Knethaken des Handmixers, der Küchenmaschine oder auch von Hand alles zu einem glatten Teig verkneten. Vermutlich braucht man noch weitere 50 ml Wasser. Der Teig sollte eher feucht und klebrig sein und nicht so, dass man ihn gut formen könnte.

Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und im leicht warmen Ofen oder an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Form einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen.

Die Aprikosen entsteinen, sechsteln und mit dem Zucker oder dem Ahornsirup mischen. Den Ricotta mit dem Zitronenabrieb und dem Limoncello verrühren.

Den Teig in die Form kippen, gleichmäßig verteilen (am besten mit einem Silikon-Teigschaber) und mit den Aprikosenspalten belegen. Dazwischen Ricotta-Kleckse verteilen und zum Schluss die Blättchen von den Thymianzweigen zupfen und darüberstreuen. Einen Schuss Olivenöl über die gesamte Focaccia träufeln und die Form dann in den Ofen schieben.

Etwa 20 Minuten backen, bis die Focaccia leicht goldbraun ist.



Da die Aprikosen leicht säuerlich sind und die Focaccia auch nicht zu süß ist, könnte ich sie mir auch gut in Begleitung eines sommerlichen Weißweins und etwas Hartkäse, einem italienischen Pecorino oder einem spanischem Manchego, vorstellen.

Natürlich könnt ihr auch Pfirsische oder Nektarinen nehmen, auch Trauben eignen sich hervorragend.

Auf jeden Fall wünsche ich euch frohes Naschen, genießt das süße Leben!

Eure Judith

Italien in meiner Küche: Fabelhafte Focaccia

Träumt ihr auch schon von Sommerreisen, vom Süden, Meer und gutem mediterranem Essen? Fernweh habe ich ja ständig, aber jetzt, wo ganz viele Freunde und Bekannte von ihren Reiseplänen erzählen oder erste Fotos zeigen, schlägt bei mir die Sehnsucht nach meinem Lieblingsland am Mittelmeer voll zu. Ich träume von Granita mit Brioche zum Frühstück, bunten Märkten voller saftigsüßer Tomaten, Olivenhainen, pittoresken Städtchen, Pasta, Pinien auf sanften Hügeln, Pizza, blauem Meer, Antipasti mit Focaccia.

Aber es hilft ja alles nichts, vorerst bleiben es Träume. Ein

kleines bisschen Abhilfe schafft da die eigene Küche: ich koch´mir halt einfach mein Italiengefühl! Auf aromatische Tomaten zum Büffelmozzarella muss ich wohl noch ein kleines bisschen warten, aber eine aromatische, luftige Focaccia kann ich mir backen...



Das Rezept stammt von einer Italienerin aus der Toskana und es ist nicht nur ganz leicht nachzumachen, sondern garantiert auch eine umwerfend gute Focaccia! Luftig- weicher Teig, außen goldgelb und knusprig und mit einem zarten Olivenölgeschmack, über den sich Salz und Rosmarin legen, mit denen die Focaccia bestreut wird.

Mein Naschkater schwärmte: Bessere habe er auch letzten Sommer in Ligurien nicht gegessen.

Zumindest für Focaccia muss ich nun also nicht mehr nach Italien reisen. =)



Hier

das Rezept für eine Form von etwa 20 x 30 cm:

500 g Weißmehl
 1 TL feines Salz
 25 g frische Hefe
 300 ml lauwarmes Wasser
 50 ml Olivenöl extra vergine
 2 Zweige Rosmarin
 grobes Salz oder Fleur de sel
 weiteres Olivenöl zum Beträufeln

Das Mehl zusammen mit dem feinen Salz in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die zerbröckelte Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Gut umrühren und 2 Minuten stehen lassen.

Das Wasser mit der Hefe in die Mulde gießen und verkneten. Dann das Öl dazu geben und etwa 5 Minuten lang kräftig kneten, bis eine glatte, homogene Teigkugel entsteht.

Möglicherweise muss man noch einen Löffel Wasser oder Mehl hinzufügen, damit der Teig schön elastisch, aber nicht zu klebrig ist. Den Teig leicht bemehlen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort anderthalb Stunden ruhen lassen (der abgeschaltete Ofen eignet sich dazu sehr gut, oder im Sommer die Nähe eines sonnigen Fensters).

Währenddessen eine rechteckige Backform mit Öl bepinseln. Nach der Gehzeit den Teig mit den Händen noch einmal kurz durchkneten und dann in die Form drücken. Dabei mit den Fingerkuppen Löcher in die Oberfläche drücken, die später das Öl aufnehmen. Mit dem Geschirrtuch bedeckt noch einmal ca. 25 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Das Olivenöl über die Oberfläche der Focaccia sprengen, mit etwas grobem Salz und frischem Rosmarin bestreuen. 25- 30 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun ist.

Etwas abkühlen lassen und in Streifen schneiden.[nurkochen]



Ich hoffe, dieses Stück Italien schmeckt euch genauso gut wie uns und ihr könnt euch auch ein bisschen in den Süden träumen! =)
Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

