

# Antica Focaccia Genovese

Genua, Montag, 4. April 2011,  
Originalrezept der Bäckereischule Genua,  
Horst Seeberger senior

Focaccia ist das Brot der Genuesen und wird zusammen mit einem Glas Wein zu allen Gelegenheiten gegessen. Bis ins 16. Jahrhundert wurde sie sogar mit einem Glas Vermentino bei kirchlichen Trauungen im Moment der Segnung genossen.

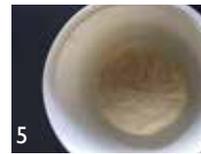
Originalzutaten: Hier mit 1 kg Mehl und die übrigen Angaben in Prozent, sodass man jederzeit bei entsprechendem Bedarf umrechnen kann.

1000 g Farina 00 (Pizzamehl), ersatzweise Typ 505  
55 % Wasser in Zimmertemperatur (550 ml)  
2 % Salz (20 g, ca. 1 leicht gehäufter TL)  
3 % Olivenöl extra vergine (30 ml, ca. 2 EL)  
3 % Malzmehl oder Sirup (30 g, ca. 2 EL)  
3 % Lievito (frische Hefe ca. 30 g) oder 1 Beutel Trockenhefe  
1 Prise Zucker (bei Verwendung von frischer Hefe)  
Backofen 10 min bei 250° C – dann weitere 10 min bei 200° C



Dies sind die klassischen Zutaten für den Teig. Beim Belag gibt es jedoch viele Möglichkeiten der Variation, z. B. mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Sardellen, Thunfisch, Paprika, Spargel, Mortadella, Parmaschinken, Kochschinken, Gewürzen wie Rosmarin, Salbei, Oregano, Thymian).

Zubereitung des Teigs: Wasser, Salz, Olivenöl, Sirup oder Malzmehl und die Hälfte des Mehls vermengen, in die Rührschüssel geben und durchkneten, bis der Teig schön glatt ist. Die Hefe untermischen (Hefe mit etwas lauwarmem Wasser und einer Prise Zucker ansetzen, bis man sieht, dass sie arbeitet – es bilden sich Bläschen). Nie Hefe direkt mit Salz mischen! Dann die zweite Hälfte des Mehls einarbeiten und ca. 15 min kneten (mit dem Thermomix auf Knetstufe ca. 4 min).



## Zubereitung nach dem klassischen Rezept:

### Schritt 1: Erstes Gehen – ca. 30 min

Das Blech mit Öl einstreichen und den Teig in Form eines Fahrradsattels (Bild 1) auslegen, die Ecken falten (Bild 2 und 3). Den Teig mit der Naht nach unten auf das Blech (Bild 4) legen und die Oberseite mit Öl einstreichen. Abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

### Schritt 2: Zweites Gehen – weitere 30 min

Den Teig wenden und weitere 30 min gehen lassen (evtl. im Backofen bei ca. 30° C mit einer Tasse heißem Wasser).

### Schritt 3: Ruhephase – ebenfalls 30 min

Den Teig grob übers Blech verteilen wie in Bild 6, einmal wenden und wieder 30 min ruhen lassen.

### Schritt 4: Letztes Gehen – 30 bis 60 min

Den Teig über das ganze Blech verteilen. Geht jetzt ganz gut, er springt nicht mehr zusammen. Eine Mischung aus Öl und Wasser (ca. 2-3 EL) über den Teig verteilen, mit grobem Salz – evtl. Fleur de Sel – und Rosmarin (oder einem Belag der Wahl, wie oben beschrieben), belegen und die für eine Focaccia typischen Mulden eindrücken. Schinken, Mortadella o. Ä. erst nach dem Backen auf die Focaccia geben.

### Schritt 5: Backen – 20 min

Teig mit einer Tasse warmem Wasser in den auf 250° C vorgeheizten Ofen stellen und ca. 10 min mit 250° C und 10 min bei 200° C backen.

## Zubereitung nach meinem etwas abgewandelten Rezept (ich finde, dass die Focaccia so noch besser schmeckt):

Für ein Blech nehme ich immer 400 g Dinkelmehl 630 und 300 g Pizzamehl Farina 00 oder normales Weizenmehl 405, 380 ml Wasser, 14 g Salz (1 leicht gehäufter EL), 20 ml Olivenöl (3 EL), 20 g Malz-/Backmehl (1 stark gehäufter EL), 1 Beutel Trockenhefe. Teig herstellen wie oben beschrieben und verfahren wie bis zu Bild 4. Anschließend den Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und 1 Stunde gehen lassen.

Dann über Nacht in den Kühlschrank stellen (geht auch bis zum nächsten Abend).

Am nächsten Tag 2 Stunden vor dem Backen herausnehmen, den Teig über ein geöltes Backblech (Ränder nicht vergessen) und ca. 60 min abgedeckt gehen lassen.

Jetzt dem klassischen Rezept ab Schritt 4 folgen.

Die Focaccia nach dem Backen etwas abkühlen lassen. Schmeckt noch warm, zusammen mit einem Glas Prosecco oder Weißwein, am besten.

Buon divertimento – *Ihr Horst Seeberger*



Vanoni Lebensräume GmbH  
Bahnhofstraße 7-9 | 89312 Günzburg  
Telefon 08221 - 6449 | Telefax 08221 - 34982  
bett.gardine@Vanoni.de | www.Vanoni.de

