



## Focaccia al formaggio – Focaccia mit Käse

Diese Focaccia stammt aus der Region Ligurien. Die Geschichte der Focaccia mit Käse geht zurück ins 12. Jahrhundert. Als die Bauern von Recco gezwungen waren ins Hinterland zu flüchten und nur Wasser Mehl, Öl und Käse zur Verfügung hatten.

In den 50er Jahren begannen die Gaststätten diese Focaccia um den 1. und 2. November zu servieren. Also zu Allerheiligen und Allerseelen. Inzwischen wird diese Focaccia während des ganzen Jahres serviert.

Eine sehr feine Focaccia die prima als Zwischenverpflegung serviert werden kann.

### Zutaten für 2-3 Focaccias von ca. 20 cm Durchmesser

500 g Weismehl

55 g Olivenöl

280 g Wasser

5 g Salz

500 g Crescenza-Käse alternativ kann auch Stracchino-Käse verwendet werden

### Zubereitung

Wer sich fragt, ob in der Zutatenliste die Hefe vergessen ging, ist nicht so. Für diese Focaccia bracht es keine Hefe.

Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen und elastischen Teig verarbeiten. In eine Schüssel geben und zugedeckt während einer Stunde ruhen lassen.

Kugeln zu ca. 140 g Formen. Teig nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen den Ofen auf 250 Grad aufheizen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die erste Kugel sehr dünn ausrollen.

Ein rundes Backblech von 20 cm Durchmesser mit Olivenöl ausstreichen. Den ausgerollten Teig leicht mit der Hand ziehen und in die Form legen.

Crescenza-Käse mit Hilfe eines Löffels auf dem Teig verteilen. Etwas Olivenöl darüber träufeln.



Die zweite Teigkugel ebenfalls sehr dünn ausrollen. Evtl. von Hand noch etwas dünn ausziehen. Über den Teig mit dem Käse legen. Damit während des Backens der Dampf entweichen kann, Teig mit den Händen aufreißen, damit Löcher (Bild 3) entstehen.

Mit Olivenöl bestreichen und in den heißen Ofen schieben. Während ca. 10 Minuten knusprig backen.

Mit dem restlichen Teig und Käse gleich fortfahren.

