Aussen goldbraun und leicht knusprig, innen weich und luftig: Nicht nur in Italien ist Focaccia ein beliebtes salziges Gebäck.

Ob als Profibäcker, Youtube-Star oder Buchautor: Bei Marcel Paa aus Sins AG dreht sich alles ums Backen.

Backen mit Marcel Paa

Focaccia für Feinschmecker

Kein Spätsommer ohne Focaccia: Bäckermeister Marcel Paa liebt das **italienische Fladenbrot** und zeigt, wie es besonders luftig-weich wird.

Text **Sabrina Glanzmann** Fotos **und Styling Veronika Studer**

Schon die alten Römer sollen Focaccia-Fans gewesen sein: Der Überlieferung nach buken sie eine Art Fladenbrot, das sie *panis focācius* nannten (in der Herdasche gebackenes Brot). Heute gilt das salzige Gebäck aus Hefetig mit Olivenöl als das italienische Vorzeigebrot schlechthin und ist besonders in der Region Ligurien eine traditionelle Spezialität. Landesweit sind zahlreiche Varianten bekannt, die alle etwas gemeinsam haben: ein weiches, luftiges Inneres, umgeben von einer goldbraunen, leicht knusprigen Kruste. Gegessen wird die Focaccia in Italien traditionell als eigene kleine Mahlzeit oder als Snack für zwischendurch, wenn in den heissen Monaten die Mahlzeiten gerne nach hinten geschoben werden.

Ruhen, dehnen und falten

In der «eingeschweizerten» Version ist Focaccia oft die beliebten Begleiterin von Grilladen oder Apéroplättli – nicht zu verwechseln übrigens mit Ciabatta. «Der Teig ist zwar derselbe, aber Ciabatta ist ein längliches Brot ohne Gemüse- oder Kräutergarnituren», sagt Marcel Paa. Der Profibäcker aus Sins AG gibt sein Wissen erfolgreich auf Youtube, Instagram und in zahlreichen Kursen weiter. Für die LandLiebe verrät er nun das Rezept seiner «Focaccia à la Paa» – «am liebsten belege ich sie mit Tomaten, das sorgt für eine leichte Säure.» Die Zutaten für den Teig lassen sich ohne Kneten im Nu von Hand zusammenfügen. «Die nötige Glutenstruktur gelingt trotzdem, weil der Teig stundenlang ruht und mehrmals gedehnt und gefalten wird», sagt der Bäckermeister. Buon appetito!

• • •

Marcel Paas Rezepte, Videos, Tipps und Tricks rund ums Backen auf ***@marcelpaa_einfachbacken*** *und* ***www.marcelpaa.com***

Jetzt Marcel Paa beim Focacciabacken zuschauen: Mit dem QR-Code gehts zum Video.

Fein zum frühen Apéro wie auch zum späten Znacht

Genügsames Gebäck: Für eine Focaccia braucht es nur wenige Zutaten.

Focaccia

Zutaten Brotteig *für 1 rechteckiges Fladenbrot à 30x30 cm oder bis 8 kleinere runde Fladen*

• 380 g Wasser, kalt • 1 g Frischhefe • 40 g Olivenöl • 10 g Salz • 50 g Hartweizenmehl • 450 g Weissmehl • Cherrytomaten, Oliven und/oder Gemüse nach Wahl, zum Dekorieren • 1 Zweig Rosmarin (ca. 20 g), fein geschnitten oder ganze Nadeln • weitere Kräuter nach Wahl ,z.B. Oregano

Zubereitung Brotteig
1. Etwa die Hälfte des Wassers in eine Schüssel geben. Die Hefe darin auflösen. Das Olivenöl, das restliche Wasser und das Salz dazugeben und alles gut verrühren.
2. Das Mehl dazugeben und alles von Hand zu einem klumpenfreien Teig vermischen.
3. Den Teig in ein gefettetes Becken legen (ideal ist ein im Detailhandel erhältliches, rechteckiges Kunststoffgefäss, Masse ca. 24x18cm), mit einem feuchten Küchentuch oder mit Gärfolie zudecken und für 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. Danach den Teig von allen Seiten dehnen und falten: Hierzu den Teig an einer Seite leicht hochziehen und an den gegenüberliegenden Beckenrand legen. Dies gelingt am besten mit nassen Händen.
5. Dann den Teig wieder zudecken und für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Während dieser Zeit den Teig noch 2 bis 3 Mal dehnen und falten wie oben beschrieben; das letzte Mal etwa 1 Stunde vor der Weiterverarbeitung.

Formen
1. Nach der Gärzeit den Teig vorsichtig aus dem Becken auf ein Backpapier kippen. Mit dem Händen sorgfältig in eine rechteckige Form bringen. Achtung: Nicht fest ziehen! Die Luft im Teig soll erhalten bleiben. (Wer lieber mehrere runde Fladen möchte: Vom Teig jeweils 120 Gramm abmessen und entsprechend formen). 30 Minuten unabgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Die Fingerspitzen mit etwas Olivenöl benetzen und die ganze Teigfläche fleicht eindrücken. Nach Belieben mit halbierten Cherrytomaten, Oliven und/oder Gemüsestücken belegen. Rosmarin und weitere Kräuter nach Wahl darüberstreuen. Dann denTeig nochmals für 90 bis 120 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad Ober/Unterhitze vorheizen (je nach Ofentyp ist auch 230 Grad möglich).

Backen
1. Nach der Gärzeit den Teig nochmals mit beölten Fingern überall etwas eindrücken, um die typische Form zu bekommen.
2. Anschliessend das Blech mit der Focaccia in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und den Ofen bedampfen (Bei Öfen ohne Dampffunktion: eine backfeste Schüssel mit Wasser bereits beim Vorheizen mit auf das Blech legen).
3. Die Ofentemperatur auf 210 Grad reduzieren und die Focaccia etwa 30-35 Minuten (die runden Teigfladen 20 Minuten) goldbraun ausbacken.
4. Nach dem Backen das Brot im Rahmen auskühlen lassen und erst dann ausformen.

Gärdauer
Stockgare 12-16 Std.
Stückgare 90-120 Min.

Backdauer
Backdauer 35-40 Min.

Haltbarkeit
In einem Stoffbeutel oder einem Brotkasten ca. 3 bis 4 Tage. In Folie verpackt und tiefgekühlt ca. 2 Monate.

Tipp Focaccia kurz vor dem Backen mit grobem Meersalz bestreuen.

Infos Wer keine Fein-/Löffelwaage zuhause hat, um die Hefe abzumessen: 1 Gramm Hefe ist ungefähr so gross wie eine Erbse. Weitere Tipps in Videoform rund um richtiges Dampf erzeugen im Haushaltsbackofen gibt auf Marcel Paas Youtube-Kanal «Einfach Backen – Marcel Paa».

Ab in den Ofen: Nach einer Gärzeit von insgesamt 12 bis 14 Stunden gehts für die Focaccia ans Backen. Das lange Gären ist wichtig für die Porung und dass der Teig schön locker wird.

Das Dehnen und Falten des Teigs hilft ihm beim Aufgehen: Dafür zuerst den Teig an einer Seite leicht hochziehen.

Nach dem Ziehen den Teig jeweils auf den gegenüberliegenen Rand des Gärgefässes legen. Dafür vorher die Hände gut befeuchten.

623 Bildlegende rechts Blindtext hier viele Zeilen Gent quatqui tet m nonsequod.

Nach den Gärzeiten und dem in Form bringen die Fingerspitzen mit Olivenöl benetzen und die ganze Teigfläche eindrücken.

Zum Schluss nach Lust und Laune belegen – zum Beispiel mit halbierten Cherrytomaten und Rosmarinnadeln.