

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



Ob als Profibäcker, Youtube-Star oder Buchautor: Bei Marcel Paa aus Sins AG dreht sich alles um Teig & Co.

# 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 grosse Focaccia-Fans gewesen sein. Der Überlieferung nach haben sie eine Art Fladenbrot gebacken, das sie «panis focacius» nannten (in der Herdasche gebackenes Brot). Heute gilt das salzige Gebäck aus Hefeteig mit Olivenöl als das italienische Vorzeigebrot schlechthin und ist besonders in der Region Ligurien eine omnipräsente Spezialität. Landesweit gibt es zahlreiche Varianten, die alle etwas gemeinsam haben: das weiche, luftige Innere, umgeben von einer goldbraunen, leicht knusprigen Kruste. Gegessen wird die Focaccia in Italien traditionell als eigene kleine Mahlzeit oder als Snack zwischendurch,

wenn in den heissen Monaten die Mahlzeiten etwas später am Tag genossen werden.

### Ruhen, dehnen, falten

In der Schweizer Version ist Focaccia oft die beliebte Begleiterin von Grilladen oder Apéroplättli. Nicht zu verwechseln ist sie übrigens mit Ciabatta. «Der Teig ist zwar derselbe, aber Ciabatta ist ein längliches, flaches 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 das Rezept seiner «Focaccia à la Paa» – «am

liebsten belege ich sie mit Tomaten, das sorgt für eine leichte Säure». Die Teigzutaten lassen sich ohne Kneten im Nu von Hand zusammenfügen. «Die nötige Glutenstruktur gelingt trotzdem, weil der Teig stundenlang ruht und mehrmals gedehnt und gefaltet wird», sagt der Bäckermeister. Buon appetito!

...

Marcel Paas Rezepte, Videos, Tipps und Tricks rund ums Backen auf [@marcelpaa\\_einfachbacken](https://www.instagram.com/marcelpaa_einfachbacken) und [www.marcelpaa.com](http://www.marcelpaa.com)

Marcel Paa beim Focaccia-Backen 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 30 x 30 Zentimeter 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 (circa 20 g), fein geschnitten oder ganze Nadeln
- weitere Kräuter nach Wahl, zum Beispiel 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 rechteckiges Kunststoffgefäss, Masse circa 24 x 18 Zentimeter, im Detailhandel erhältlich), mit einem feuchten Küchentuch oder mit Gär- folie zudecken und für 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. Danach den Teig von allen Seiten dehnen und falten: Diesen hierzu an einer Seite leicht hochziehen und an den gegenüber- liegenden Beckenrand legen. Das gelingt am besten mit nassen Händen.
5. Dann den Teig wieder zudecken und für 12 bis 16 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Während dieser Zeit den Teig noch zwei- bis dreimal 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 den 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 ungedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Die Fingerspitzen mit etwas Olivenöl benetzen und die ganze Teigfläche leicht eindrücken. Nach Belieben mit halbierten Cherry- tomaten, Oliven und/oder Gemüsestücken belegen. Rosmarin und weitere Kräuter nach Wahl darüberstreuen. Dann den Teig

nochmals 90 bis 120 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (je nach Ofentyp sind auch 230 Grad möglich).

### Backen

1. Nach der Gärzeit den Teig nochmals mit geölten 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 diesen bedampfen (bei Öfen ohne Dampffunktion: eine backfeste Schüssel mit Wasser bereits beim Vorheizen mit aufs Blech legen).
3. Die Ofentemperatur auf 210 Grad reduzieren und die Focaccia etwa 30 bis 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 bis 16 Stunden  
Stückgare 90 bis 120 Minuten

### Backdauer

Backdauer 30 bis 35 Minuten

### Haltbarkeit

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

**Tipp** Focaccia kurz vor dem Backen mit grobem Meersalz bestreuen.

**Infos** Wer keine Fein- oder Löffelwaage hat: 1 Gramm Hefe ist ungefähr so gross wie eine Erbse. Weitere Tipps in Videoform rund um das richtige Dampferzeugen im Haushaltsbackofen gibts auf Marcel Paas Youtube-Kanal «Einfach Backen – Marcel Paa».

Ab in den Ofen: Nach einer Gärdauer von insgesamt 12 bis 16 Stunden gehts ans Focaccia-Backen. Das lange Gären ist wichtig für die Porung und einen schön lockeren Teig.



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



Den Teig nach dem Ziehen jeweils zum gegenüberliegenden Rand des Gärgefässes legen. Dafür die Hände vorher gut befeuchten.



Kompaktes Päckli: Der fertig gefaltete Teig ist nun bereit, um auf ein Backpapier gestürzt zu werden.



Dann den Teig in Focaccia-Form bringen, die Fingerspitzen mit Olivenöl benetzen und die ganze Teigfläche dicht eindrücken.



Zum Schluss den Teig nach Lust und Laune belegen – etwa mit halbierten Cherrytomaten und den Nadeln von frischem Rosmarin.

