FOCACCIA AL FORMAGGIO

Focaccia mit Käse und Salbei

Für diese pikante gedeckte Pizza brauchen Sie würzigen, aber nicht zu herben Ziegenfrischkäse. Die bekannteste italienische Sorte, der „Caprini“ wird in verschiedenen Regionen hergestellt, vor allem aber in Ligurien, woher auch diese Focaccia stammt.

Wenn Sie keinen italienischen Ziegenfrischkäse bekommen, können Sie auf französischen (zum Beispiel Chavroux) oder spanischen zurückgreifen.

Für 3 Personen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

- 250 g Mehl
- 100 ml Olivenöl
- 1 Tl Salz
- 2 frische Salbeizweige
- 200 g Ziegenfrischkäse (oder anderer würziger Frischkäse)

1. Das Mehl mit der Hälfte des Öls, dem Salz und etwa 75 ml kaltem Wasser verkneten. Der Teig soll glatt und geschmeidig sein. Bei Bedarf noch etwas Wasser unterarbeiten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Pergamentpapier wickeln und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Salbei waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Ziegenfrischkäse in kleine Würfel schneiden.
4. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten, dann halbieren. Eine Hälfte auf etwas Mehl in Größe der Pizzaform ausrollen und in die gefettete Form legen.
5. Käse mit Salbei mischen und auf dem Teig verteilen. Die zweite Teighälfte ebenfalls ausrollen und den Käse damit bedecken. Den Backofen auf 250°C vorheizen.
6. Die Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Salz bestreuen. Das restliche Olivenöl darauf geben und verstreichen.
7. Die Focaccia im heißen Ofen etwa 15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist.