

## Rezept für leckere Focaccia mit 3 Füllungsvarianten

Focaccia ist, jetzt mal ganz ehrlich, etwas Wunderbares! Und etwas Einfaches. Schnelles. Ich mag sie einfach so frisch aus dem Ofen, gefüllt als Sandwich oder als kleine Apéro Häppchen. Focaccia kann gut vorbereitet oder ungefüllt auch tiefgefroren werden. Daher backe ich immer gleich grössere Mengen. Gefüllt wird die Focaccia je nach Lust, Saison oder Kühlschranksinhalt. Das Rezept der herrlich leichten Thunfischfüllung ist übrigens von meiner Cousine Mirjam inspiriert.



Foto: Martin Tanner

### Focaccia (Rezept für 2 Bleche)

1kg Weissmehl  
1 Würfel Hefe  
30g Salz  
1dl Olivenöl  
ca. 5dl Wasser  
ca. 100g passierte Tomaten  
Salz, Pfeffer, Oregano  
Backpapier

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zwischen den Fingern darüber bröseln, Olivenöl dazugeben und den Teig während 10 Minuten kneten. Soviel Wasser dazugeben, dass ein kompakter, geschmeidiger Teig entsteht, er soll nicht zu trocken sein und noch ganz leicht an der Hand kleben bleiben.

Teig mit einem Küchentuch bedecken und während 1 Stunde an einem warmen, vor Zugluft geschützten Ort gehen lassen.

Teig in 2 Teile schneiden, mit wenig Mehl auf die Grösse der Bleche auswallen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen, und mit wenig passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Oregano bestreichen bzw. bestreuen. Focaccia während ca. 2 Stunden nochmals aufgehen lassen (sollten ca. 3cm hoch sein). Ofen auf 250°C vorwärmen. Focaccia während 12 Minuten knusprig braun backen. Je nach Ofen variiert die Backzeit etwas.

\* \* \* \*

### Füllung Variante 1 (Mengen für 1 Blech)

370g weisser Thunfisch aus der Dose  
1 Zitrone  
Frische Kräuter z.B. je 1 Bund glatte Petersilie und Schnittlauch  
1 Eschalotte  
500g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer

Thunfischdose öffnen, abtropfen. Zitrone pressen, Kräuter und Eschalotte kleinschneiden, alle Zutaten vermischen. Thunfisch mit einer Gabel etwas zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

\* \* \* \*

### **Füllung Variante 2 (Mengen für 1 Blech)**

2 Auberginen

2 Peperoni

1 Zucchetti

200g Chorizzo fein aufgeschnitten

Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer, Basilikum

Pesto rosso



Foto: Martin Tanner

Gemüse rüsten und in ca. 5mm schmale Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und in je 4 Stücke schneiden. Auf dem Grill, Bratpfanne oder im Ofen grillieren.

Mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer und Basilikum würzen.

Kann gut einen Tag im Voraus zubereitet werden. Focaccia mit Pesto bestreichen, Chorizzo und Grillgemüse darauf verteilen.

\* \* \* \*

### **Füllung Variante 3 (Menge für ½ Blech)**

1 Randen

2 Handvoll Rucola

150g Ziegenfrischkäse

Salz, Pfeffer

Montaniolas Zitronenöl

Randen schälen, mit Gemüsehobel oder Aufschnittmaschine in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen und abtropfen. Focaccia aufschneiden, mit Ziegenfrischkäse bestreichen, Randen und Rucola darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und ein paar Spritzer Zitronenöl würzen.

\* \* \* \*

### **Originalrezept freundlicherweise zur Verfügung gestellt von:**

GeschmacksSachen

Susanne Bloch-Hänseler

Strittackerstrasse 23a

8406 Winterthur

<https://susannebloch.ch/>

**ELIBAG** – Elgger Innenausbau AG, Obermühle 16b, 8353 Elgg

Tel.: 052 368 61 61 | [info@elibag.ch](mailto:info@elibag.ch) | [www.elibag.ch](http://www.elibag.ch)