

Pizza einmal anders

Schmackhaft. Ursprünglich ein Frühstück, setzt sich das warme, belegte Brot als Snack zu jeder Tageszeit durch

Für diesen italienischen Hefeteigfladen gibtes keinen richtigen oder falschen Zeitpunkt. Der Duft des frisch gebackenen Hefeteigs mit frischen Kräutern und Gemüse kann von früh bis spät zu einer kleinen Zwischenmahlzeit verführen. In Ligurien an der nordwestitalienischen Küste ist das Focaccia, das ein Vorläufer der Pizza sein soll, ein traditioneller Teil des Frühstücks – hier ist es keine Beilage, sondern Teil der ersten Mahlzeit am Tag.

Die Ursprünge des Focaccia gehen auf die alten Etrusker zurück. Im alten Rom nannte man das warme, belegte Brot „panis focacius“ (lat. Brot vom Herd). Inzwischen gibt es allerhand Variationen, etwa die Focaccia al formaggio, die vollkommen mit geschmolzenem Käse bedeckt ist. Weiter südlich in Neapel formt man den Focaccia-Teil zu einem Ring und nennt ihn Tortano. Immer öfter wird der Teig auch gesüßt – etwa in der Lombardei und in Venedig. Zu den beliebtesten Varianten gehören die Focaccia alle olive (mit Oliven) und Focaccia alle cipolle (mit Zwiebeln). Der Kreativität sind jedenfalls keine Grenzen gesetzt.

TIPPS

Wenn der Germteig lange genug durchgeknetet wurde und eine glatte Oberfläche hat, sollte er zugedeckt an einem warmen Ort gehen. Dafür am besten den Teig in eine Schüssel legen und mit einem frischen Geschirrtuch abdecken. Die Schüssel dann in die Nähe der Heizung platzieren oder in ein heißes Wasserbad stellen. Durch das Zusammenspiel von Germ und Wärme verdoppelt oder verdreifacht sich der Germteig.

Dieser Vorgang kann auch wiederholt werden. Nach dem nochmaligen Zusammenarbeiten und Kneten auf einer bemehlten Arbeitsfläche, lässt man den Teig wieder gehen. Dadurch gewinnt er eine feinere Teigstruktur und wird besonders schmackhaft.

Johann Laffer

Gutes Gelingen wünscht



KURIER
NR. 53
LAFERS
REZEPT

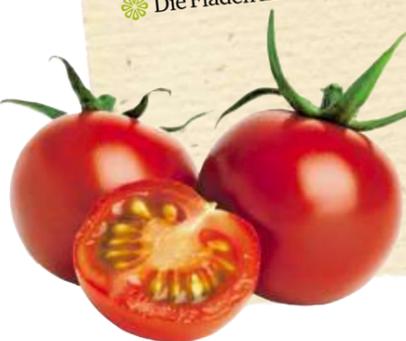
Focaccia-Variationen

Zutaten für 2 Backbleche, Grundrezept: 1 Würfel frische Germ (42 g), 100 ml Olivenöl, 3 EL Honig, 3 TL Salz, 900 g Weizenmehl, Backpapier für die Backbleche, 1 Teigkarte, ca. 6 EL Olivenöl zum Beträufeln, grobes Meersalz, Frischhaltefolie, Mehl zum Arbeiten
Focaccia mit Feta, Tomaten und Basilikum: 100 g Schafkäse (Feta), 50 g schwarze Oliven, 500 g rote/gelbe Kirschtomaten, 1 Bund Basilikum
Focaccia mit Zucchini und Oregano: 3 kleine Zucchini, 1 TL getrockneter Oregano
Focaccia mit Kürbis, Mais und Lauch: 300 g Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido-Kürbis), 100 g Mais (Dose), 2 Stangen Frühlingszwiebeln

Grundrezept

- Die Germ in eine Schüssel bröckeln. 600 ml lauwarmes Wasser, Öl, Honig und Salz hinzufügen.
- Mit dem Schneebesen verrühren, bis sich die Germ gelöst hat.
- Das Mehl in eine Schüssel sieben und zur Germmischung geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Germteig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
- Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einige Minuten kräftig durchkneten.
- Den Backofen auf 225° (Umluft 220°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Den Teig in Viertel teilen. Aus den Teigvierteln mit den Händen flache Fladen formen.
- Je 2 Teigfladen auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Mit den Fingern Dellen in die Teigfladen drücken. Die Fladen mit Olivenöl bestreichen, mit dem groben Meersalz bestreuen und nach Wunsch belegen (siehe unten).
- Die Fladen im heißen Backofen auf der unteren Schiene in etwa 15 Minuten goldbraun backen.

- Belag mit Feta, Tomaten und Basilikum:** Schafkäse grob zerbröckeln. Tomaten und Oliven halbieren. Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter in feine Streifen schneiden. Je 2 Teigfladen auf ein Backblech legen, mit Tomaten, Oliven und Käse belegen.
- Belag mit Zucchini und Oregano:** Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Oregano leicht zerreiben. Je 2 Teigfladen auf ein Backblech legen, mit Zuchinischeiben belegen und mit Oregano bestreuen.
- Belag mit Kürbis, Mais und Frühlingszwiebeln:** Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Je 2 Teigfladen auf ein Backblech legen, mit Kürbis, Mais und Zwiebeln belegen.



Ess-Tour

Fleisch-Raritäten

Gutes Fleisch und damit den Fleischhauer seines Vertrauens zu finden, ist heutzutage nicht leicht. Das erlebten auch Miriam Strobach und Gregor Einetter – obwohl sie mit ihrer Projektentwicklungsagentur „Le Foodink“ selbst viel mit qualitativem Essen zu tun haben. Bis sie auf Roman Schober aus Gars/Kamptrafen, in siebenter Generation im Familienbetrieb Fleischhauer. In seiner Waldviertler Bio-Wurstmanufaktur setzt er auf Bio-Qualität, die seinen Kunden etwas wert ist. Gemeinsam entwickelten die drei den Fleischraritätenversand „Porcella“, der alte Handwerkstraditionen mit modernen Internet-Techniken verbindet. Seit der Vorwoche können sich Fleischliebhaber nun online mit hochwertigem küchenfertigen Fleisch- und Wurstprodukten versorgen.

Schober schlachtet noch selbst und achtet auf Stressfreiheit für die Tiere, die deshalb schon am Tag vor der Schlachtung angeliefert werden. Sie stammen ausschließlich von Bio-Bauern mit natürlicher Tierhaltung. Besondere Gustostücker! liefern seltene Rassen wie das Waldviertler Blondvieh (z. B. Tafelspitz 3,40 €/100g). Es ist hier seit Urzeiten heimisch, vor einigen Jahren war es praktisch vom Aussterben bedroht. Dabei ist das Fleisch dieser Rinder besonders schmackhaft. Ähnlich verhält es sich mit den Tulopolje-Schweinen, die ganzjährig im Freien leben und langsam wachsen (z. B. Schnitzel 3,94 €/100g). In Fleischhauer Schobers Wurstprodukten aus Warmbrät, das sofort nach der Schlachtung weiterverarbeitet wird, schmeckt man sogar ein wenig Geschichte. Bauchspeck (4,77 €/100g), Salami (3,80 €/100g) und Osso-Collo (5,20 €/100g) reifen im Klima des natürlichen Felsenkellers der Burgruine Gars aus dem 11. Jahrhundert. Und wie es sich für einen richtigen Fleischhauer gehört, stellt Schober auch selbst Leberstreichwurst, Schweins- und Grammelschmalz (3,90 €/Glas) sowie ein spezielles Paprika-Chili-Schmalz her. ingrid.teufl@kurier.at



Bezugsquellen:

www.porcella.at, www.bio-schober.at. Lieferung (gekühlt) jeweils freitags, ab einem Bestellwert von 90 € ist die Lieferung gratis

PORCELLA / FOTOLIA/ID-PHOTODESIGN / MICHAEL WISSING