



Zubereitungszeit ca. 20 Minuten  
+ Gär- und Wartezeit über Nacht  
+ Backzeit 30 Minuten

## FOCACCIA AL PEPERONE

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

- 750 ml Wasser
- ½ Hefewürfel (20 g)
  - 19 g Salz
- 1000 g Weizenmehl Typ 550 oder Dinkel 630
- 4 rote Spitzpaprika
  - 4 EL Kapern
  - Olivenöl
  - Oregano
  - grobes Salz

Wasser, Hefe und Salz in einer großen Tupperware verrühren. Mehl dazugeben und kurz einarbeiten. Bei Zimmertemperatur mit geschlossenem Deckel 2 Stunden gehen lassen bis das doppelte Volumen erreicht ist.

Zwischendurch eine große Backform mit Backpapier bereitstellen. Spitzpaprika waschen, entkernen, in 3 cm breite Ringe schneiden. Eine Quetschflasche (leere, saubere Ketchupflasche oder ähnliches) mit Wasser füllen.

Mit einem nassem Teigschaber den Teig vom Rand der Tupperdose lösen und mit ebenfalls feuchten Händen den Teig noch einmal durchkneten. Aus der Tupperdose nehmen und den Laib in die Backform legen. Den Paprika reindrücken und Kapern sowie Oregano darüber verteilen. Über Nacht und ohne Deckel im Kühlschrank gären lassen (8 Stunden).

(Weiter geht's auf der folgenden Seite)





Den Ofen auf 250–270 °C vorheizen lassen. Die Focaccia aus dem Kühlschrank nehmen und Olivenöl darauf verteilen. Die typische „Focaccia-Fingerübung“ vollziehen, d. h. mit öligen Fingern liebevoll Mulden in die Focaccia drücken, in die das Öl laufen kann. Wer mag kann noch etwas grobes Salz darüber streuen. Focaccia auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben, Wasser auf den Backofenboden spritzen und die Ofentür schnell wieder schließen. Nach 5 Minuten auf 230 °C reduzieren und nochmal weitere 20 Minuten fertigbacken. Die Focaccia aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ohne Backpapier ausdampfen lassen. Abgekühlt lässt sich die Focaccia viel besser schneiden.

## TIPPS

- Den Teig nicht zu lange und überkneten!
- Den Teig bevor er in die Backform kommt noch in Hartweizengrieß wenden, dann wird die Focaccia super knusprig!

## ABWANDLUNG

Man kann auch Pilze, Hefeflocken und Sesam auf die Focaccia geben oder pürierte, gewürzte Tomatensauce oder auch einfach Kirschtomaten obendrauf legen.

