

Artikel von Plötzblog - Rezepte rund ums Backen von Brot, Brötchen, Kuchen & Co.

Focaccia nach Ciril Hitz (mit karamellisierten Zwiebelringen) von ploetzblog.de

2010-09-13 09:09:51 | © Lutz Geißler | [Haftungsausschluss](#)

[caption id="attachment_2229" align="aligncenter" width="490" caption="Focaccia nach Ciril Hitz (mit karamellisierten Zwiebelringen)"]



[/caption] Und [noch ein](#) Rezept aus dem Hause Hitz. Grundlage ist ein Ciabatta-Teig, der auf einem Backblech mit Kräuteröl beträufelt und ausgebreitet wird. Die Herstellung der Focaccia ist etwas für die Sinne. Das Öl betört die Geruchsnerven, alle zehn Finger massieren den weichen und vor Gasblasen "blubbernden" Teig, die Augen quellen vor soviel schlichter Schönheit über und die karamellisierten Zwiebelringe lassen den Magen knurren. Das Ergebnis macht das ca. viereinhalbstündige Warten bis zum Endprodukt wieder wett: knuspriger Teig mit einer extrem fluffigen, mittelporigen Krume, in die immer wieder größere Poren eingestreut sind. Dazu der dezent süßlich-wilde Geschmack der Zwiebeln ergänzt um die Würze der Kräuter. Ein Traum. Das Teigrezept stammt von Hitz, der Rest aus meiner Feder. **Polish**

- 190 g Weizenmehl 550
- 190 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

Hauptteig

- Poolish
- 360 g Weizenmehl 550
- 238 g Wasser
- 4 g Frischhefe
- 10 g Salz

Kräuteröl

- 100 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- je 1/2 Teelöffel Basilikum, Petersilie, Dill, Thymian und Majoran (fein gehackt)
- Pfeffer
- Salz

Belag

- 3 Zwiebeln
- 15 g Zucker
- 1 kräftige Prise Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl
- 50 g Gouda (gerieben)

Die Poolish-Zutaten vermengen und ca. 14-18 Stunden bei 19-20°C reifen lassen. Am Vortag des Backens das Olivenöl mit den Kräutern und Gewürzen verrühren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Außerdem die Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne erhitzten und geschmolzenen Zucker anbraten. Kurz darauf ca. 1 Esslöffel Pflanzenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weiter braten bis die Ringe schwach braun und glasig aussehen. Zum Durchziehen ebenfalls über Nacht im Kühlschrank lagern. Am Folgetag die Teigzutaten 7 Minuten auf 1. Stufe und 5 Minuten auf 2. Stufe kneten. Die Teigtemperatur sollte bei 24°C liegen. Den Teig in einem geölten Behälter 2,5 Stunden gehen lassen. Dabei alle 30-45 Minuten dehnen und falten, um die Glutenstruktur zu entwickeln. Den Teig anschließend auf ein kräftig mit Olivenöl bestrichenes Blech geben, mit reichlich Kräuteröl beträufeln und mit den Fingern, soweit es ohne Widerstand des Teiges möglich ist, in die Fläche dehnen. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend erneut mit den Fingern auf dem gesamten Blech verteilen. 10 Minuten Ruhe. Nun die Zwiebelringe gleichmäßig verteilen und mit den Fingern in den Teig einmassieren. Es schließt sich eine letzte Ruhephase von 30 Minuten bei 25°C an, nach der die Focaccia bei 250°C 20 Minuten gebacken wird. Danach den Käse verteilen und nochmals 10 Minuten backen. **Material- und Energiekosten** (nur für den Teig): 1,40 € **Zubereitungszeit am Backtag:** ca. 5 Stunden [caption id="attachment_2230" align="aligncenter" width="490" caption="Die jungfräuliche Focaccia mit Kräuteröl beträufelt."]



[/caption] [caption id="attachment_2231" align="aligncenter" width="490" caption="Vor der letzten Gehphase: karamellisierte Zwiebelringe einmassiert in den Focaccia-Teig."]



[/caption] [caption id="attachment_2232" align="aligncenter" width="490" caption="Knusprig, fluffig, voller Geschmack: Focaccia nach Ciril Hitz"]





[/caption]