

# Filo d'Olio

## Die Focaccia di Recco

... zuhause so gut wie vom Bäcker

*Juri Gottschall und Mercedes Lauenstein*



Nur Mehl, Wasser, Salz, Olivenöl und Frischkäse braucht für diesen Leckerbissen

Die ursprünglich ligurische *Focaccia di Recco* ist ein Sonderwesen unter den *Focaccia* genannten italienischen Gebäcksorten: Sie kommt komplett ohne Hefe aus und ihr Teig ist im Gegensatz zu der oft kissendicken *Focaccia Genovese* hauchdünn, zart und mit reichlich Käse gefüllt. Was sie mit allen anderen Focaccia-Varianten dennoch gemein hat: den großzügigen Gebrauch von Olivenöl. Sie ist nach dem kleinen Örtchen Recco an der ligurischen Küste benannt, allerdings kommt auch in den angrenzenden Regionen des Piemonts, der Lombardei und der nördlichen Toskana kaum eine Bäckerei, ein Straßenimbiss oder ein Supermarkt ohne eine lokale Variante der *Focaccia di Recco* aus. Hier heißt sie dann meistens einfach nur *Focaccia di formaggio*. Zu erkennen ist sie immer an ihrem hauchdünnen Teig, dem schneeweiß herausquillenden Käse und der sattgrünen Olivenöldurchtränkung. Am besten lässt man sie sich lauwarm und direkt aus der Hand geschmeidig in den Mund gleiten, zum Frühstück, zu Mittag und zwischendurch.

Das Schöne an der *Focaccia di Recco* ist: Im Gegensatz zu einer neapolitanischen Pizza oder vielen anderen Gebäckspezialitäten kann man sie problemlos zuhause zubereiten, wenn man ein paar Grundregeln beherzigt. Man braucht weder einen besonderen Ofen noch besonders viel Technik. Gutes Mehl, Käse, Öl und ein Backblech genügen. Mit ein bisschen Übung kann das Ergebnis mit den besten Bäckern mithalten.

Und so wird sie gemacht: Aus 400 Gramm Mehl, einem Viertelliter Wasser, ein paar Esslöffeln Olivenöl und einer Prise Salz, rührt man einen glatten, geschmeidigen Teig zusammen. Er sollte etwa die Konsistenz eines Nudelteigs haben, mit der Tendenz zu etwas mehr Feuchte und Elastizität. Apropos Elastizität: In Italien ist es üblich, für jegliches Gebäck, das fein, dünn und elastisch sein soll, Manitoba-Mehl zu benutzen. Wer sich nun fragt, was das ist, dem sei gesagt: Manitoba ist eine Offenbarung. Benannt nach einer ursprünglich in den USA und Kanada beheimateten Weizensorte, hat sich dieses Mehl in Italien zum Standard für Croissants, feine Kuchen und Hefeteige etabliert. Der Weizen hat einen extrem hohen Gehalt an Gluten, jenem Klebereiweiß, das in letzter Zeit immer mal wieder zu Unrecht in Verruf geraten ist und auch dort als Ausrede und Sündenbock für alle möglichen Befindlichkeitsstörungen herhalten muss, wo keine diagnostizierte Unverträglichkeit vorliegt.

Was allerdings unbestritten ist: Gluten gibt einem Teig Elastizität und Stabilität. Es sorgt für die feinen Fäden im Hefeteig und dafür, dass wir die Focaccia hauchdünn ausrollen können, ohne dass sie reißt. Wir können jedem nur raten, einmal das Backen mit Manitoba-Mehl auszuprobieren. Für die Focaccia eignet sich zum Beispiel eine Mischung aus 300 Gramm Manitoba und 100 Gramm normalem Weizen Tipo 00.

Der Teig wird nun gut durchgeknetet und dann mindestens zwei Stunden abgedeckt stehengelassen. Er ist zwar kein Hefeteig, der aufgehen muss, dennoch profitiert er von der Ruhezeit. Die Komponenten verbinden sich und quellen auf. Heraus kommt eine homogene Masse, die sich perfekt verarbeiten lässt.

Nach der Ruhezeit wird der Teig in zwei Portionen geteilt und hauchdünn ausgerollt. Hierbei ist ein schweres Nudelholz von Vorteil, es lässt sich aber auch sehr gut mit den Händen arbeiten. Einfach von der Mitte aus immer wieder ziehen, bis der Teig schon fast transparent ist und sich anfühlt wie ein Stück Stoff.

Jetzt die erste Hälfte vorsichtig auf einem leicht geölten Backblech verteilen und den Käse in kleinen Häufchen mit etwas Abstand darauf setzen. Ja, wunderbar, aber welchen Käse denn nun genau? Ach ja, richtig. In Italien benutzt man klassischerweise Stracchino. Den leicht säuerlichen Frischkäse gibt es in verschiedenen Varianten und mit verschiedenen Namen, die da unter anderem wären: Stracchino, Crescenza oder Squacquerone. In Italien findet man diese Sorten in jedem Supermarkt, doch auch anderswo führen gut sortierte Käsegeschäfte und Feinkostläden mittlerweile immer häufiger etwas davon. Am Käse sollte jedenfalls nicht gespart werden, schließlich ist er die einzige Zutat auf unserer Focaccia und soll nachher schön zwischen den Teigschichten hervorquillen.

Dann wird das Blech mit der zweiten, hauchdünnen Teigschicht zugedeckt und der Teig zwischen den Käsehäufchen leicht angedrückt. An den Stellen, wo der Käse liegt, sollte der Teig oben leicht eingerissen werden, damit der Käse beim Backen austreten kann. Nun die ganze Konstruktion großzügig mit Olivenöl begießen und ab in den auf Maximaltemperatur aufgeheizten Backofen. Je nach Temperatur sollten sich schon nach wenigen Minuten Blasen und leicht gebräunte Stellen bilden. Dann ist die Focaccia fertig. Kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und nochmals mit dem besten Olivenöl versehen, das die Küche hergibt. Guten Appetit.

### Filo d'Olio

So nennt man den feinen Faden Olivenöl, mit dem Olivenöllibhaber die Nudeln auf dem Esstisch adeln, und das Gemüse danach, natürlich auch das Fleisch, die Polenta, die Eintöpfe und den Risotto sowieso. ... und beim Warten auf die Pasta das Brot. Im Editorial des diesjährigen Merum Taschenführers Olivenöl stand zu lesen: „Es ist Aufgabe von Merum, Sie, liebe Leser, nicht nur zum Kauf der besten Olivenöle anzuregen, sondern Ihnen auch zu zeigen, wie reich ein kulinarisches Leben mit Olivenöl sein kann.“ Dieser Verpflichtung möchten wir mit der Rubrik Filo d'Olio nachkommen.

Wer könnte uns die schönsten Seiten der italienischen Kulinarik und die zentrale Rolle des Olivenöls besser näherbringen als Mercedes Lauenstein und Juri Gottschall, die beiden Splendido-Macher ([www.splendido-magazin.de](http://www.splendido-magazin.de))? Für Merum gestalten sie die Rubrik Filo d'Olio und schüren die Lust auf das Nachkochen einfacher, italienischer Rezepte und auf gutes Olivenöl.

am