

BELLA POLETTA

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln



FOLGE 38 Gegrillte Focaccia mit Fenchelsalami



Cornelia Poletto beträufelt die Focaccias mit Olivenöl



Die Schnittflächen werden mit Tomaten eingerieben

Gegrillte Focaccia mit Fenchelsalami

Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Ruhezeit: ca. 1 Stunde

Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Focaccias: 400 g Mehl, 30 g Hefe, 250 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Meersalz, 2 EL Rosmarinnadeln, 2 EL Olivenöl.

Für den Belag: 1 Mini-Römersalat (ca. 150 g), 400 g Burrata (Käsespezialität, ähnlich wie Mozzarella) oder Büffelmozzarella, 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 4 reife Tomaten, Meersalz, 100 g Fenchelsalami (dünne Scheiben), schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln. Einige Esslöffel Wasser zugeben, in der Mulde mit der Hefe verrühren. 10 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Restliches Wasser und Salz zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine ca. 5 Minuten verkneten, weitere ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.
- Backofen (Ober- und Unterhitze) auf 210 Grad vorheizen. Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und in 4 Portionen teilen. Jede Portion zu einem runden Fladen (ca. 15–20 cm Ø) drücken. Auf ein bemehltes Backblech legen. Weitere ca. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Mit den Fingern Vertiefungen in die Oberfläche drücken. Mit Rosmarin bestreuen und mit Öl beträufeln. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Die Fladenbrote herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
- Für den Belag Salatblätter ablösen, waschen und trocken tupfen, eventuell etwas zerpflücken. Burrata oder Büffelmozzarella zerpflücken bzw. in Scheiben schneiden.
- Jedes Fladenbrot (Focaccia) quer durchschneiden. Schnittflächen mit Öl beträufeln und in einer Grillpfanne einige Minuten grillen, dabei beschweren (z. B. mit einem Teller), damit die Fläche gut aufliegt und schön knusprig wird.
- Zuerst mit halbierten Knoblauchzehen, dann mit den halbierten Tomaten kräftig über die gegrillten Focaccia-Schnittflächen reiben. Leicht salzen. Mit Salatblättern, Burrata oder Mozzarella und Fenchelsalami belegen, pfeffern. Nach Wunsch noch mit etwas Olivenöl beträufeln.

Pro Portion:

ca. 860 kcal, 40 g Eiweiß, 39 g Fett, 76 g Kohlenhydrate

- * Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Zu diesem Gericht wählt Sommelier Remigio Poletto einen frischen italienischen Weißwein: „Der samtige, feinfruchtige 2007 Pinot Bianco Collio 2007 des Winzers Mario Schiopetto aus dem Friaul passt hervorragend zur Focaccia mit Fenchelsalami.“ Man kann ihn für 19 Euro die Flasche bei wein@poletto.de bestellen.