



Focaccia mit Olivenpaste (Pate di Olive nere)

Für diese Focaccia habe ich einen Pizzateig verwendet, das ist nicht ganz abwegig, nimmt man doch an, dass die Focaccia so etwas wie ein Vorläufer der Pizza ist.

Der Pizzateig ist aus Hartweizengries und kleberstarkem Mehl gemacht, was bei der Focaccia zu einer recht festen und sehr knusprigen Rinde führt. Das ist nicht gerade typisch für eine Focaccia, schmeckt aber vorzüglich. Die Form - halt etwas rustikal geraten.

Zutaten

Pizzateig von da (1/2 Menge)
Pate di Olive nere
Olivenöl
Mehl

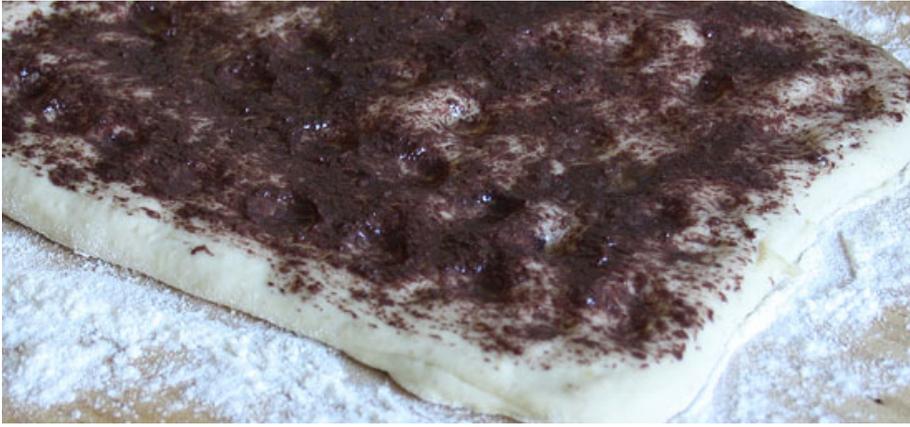
Zubereitung

Ofen mit dem Pizzastein auf 250° vorheizen.

Gereifter Pizzateig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer gut bemehlten Unterlage von Hand zu einer ca. 1cm dicken Platte ausziehen. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Pate di Olive nero mit etwas Olivenöl strecken und dünn auf die Focaccia auftragen.

Focaccia auf den heißen Backstein schieben und ca. 20 Minuten auf der untersten Rille backen.





Mit den Fingern kleine Dellen in den Teig drücken

