

Dieses Brot wird in Ligurien Focaccia genannt. Von der Insel Elba kommt der Name Schiaccia oder Schiaccina. So nennen wir es auch bei uns in der Maremma. Mein Rezept habe ich von einer Freundin bekommen, die es von einem deutschen Koch hat... und wir haben es dann nach unserem Gusto verändert!

## Schiaccia – Focaccia, das Wunder-Brot!

Zutaten für ein Blech von 35 × 40 cm  
(normaler Haushaltsbackofen).  
Nehmen Sie für ein rundes Kuchenblech  
die Hälfte der Menge.

**700 g Mehl** sieben.  
**650 g Wasser, lauwarm**  
**20–25 g frische Hefe** in einem Teil des Wassers gut auflösen.  
**3 EL Olivenöl und**  
**ca. 15 g Salz (das ist 1 EL)** mit dem Wasser und Hefewasser mischen. Entweder von Hand oder mit dem Schwingbesen des Mixers – der Teig ist ungewöhnlich flüssig.

Sie können den Brotteig variieren, indem Sie wahlweise hinzugeben:  
**ca. 40 g schwarze Oliven** entsteint und grob gehackt oder  
**4 EL Baumnüsse** gehackt oder  
**2 EL Rosmarin** fein gehackt oder  
**Zwiebeln** gedämpft.

Teig 2 Stunden zugedeckt gehen lassen. Blech überlappend mit Backpapier versehen, leicht ölen. Teig in Fladenform auf das Backpapier geben.

**Backofen** auf 220 Grad vorheizen, das Blech hineinschieben.  
Temperatur auf 180 Grad reduzieren und das Brot 30 Minuten backen.  
Blech herausnehmen, Brot ohne Papier auf das Gitter des Backofens legen und weitere 10–15 Minuten backen, bis es rundum goldbraun ist.  
Schiaccia erst im ausgekühlten Zustand in Stücke schneiden.

**Podere Riparbella**  
Agriturismo ecologico  
Agricoltura biologica  
58024 Massa Marittima, Italia  
T +39 0566 91 55 57  
www.riparbella.com



« Ein kreativer Stammgast hat unsere Schiaccia ausprobiert, sie zusätzlich mit Walnüssen und kleinen Tomaten belegt und uns das Foto geschickt. »

### VERONICAS TIPP:

Wir nehmen meist zwei Drittel Weismehl und ein Drittel Vollkornmehl. Es schmeckt natürlich auch nur mit Weismehl gut. Mischen Sie einfach nach Lust und Laune! Und wenn Sie einmal zu viel gebacken haben, frieren Sie die Reste ein. Backen Sie diese später ca. 6 Minuten bei 180 Grad auf, aber lassen Sie sie vor dem Schneiden wieder auskühlen.