Blaubeer-Focaccia

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Backform 32 x 24cm):

Vorteig (am Vortag ansetzen)
100 g Weizenmehl (Type 550)
150 g Buttermilch (Zimmertemperatur)
¼ TL Trockenhefe (den Rest der Hefe für den Hauptteig aufbewahren)

Hauptteig
gesamter Vorteig
400 g Weizenmehl (Typ 550)
200 ml Wasser
30 g Olivenöl
30 g Zucker
1 TL Salz
der Rest von der Trockenhefe
100 g Ricotta
fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
200 g frische Blaubeeren, gewaschen und getrocknet
3 EL Olivenöl für die Backform

Topping
3 Nektarinen, gewaschen, getrocknet, entsteint und geachtelt
2 EL Olivenöl
4 EL brauner Zucker
3/4 TL gemahlener Zimt
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Vorteig am Abend vorher anrühren und über Nacht bei Raumtemperatur reifen lassen. Am nächsten Tag alle Zutaten für den Hauptteig inklusive Ricotta und gesamtem Vorteig mischen und zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verkneten.

Die Backform mit drei Esslöffeln Olivenöl ausstreichen. Den Teig in die Form legen und leicht in alle Ecken drücken. Anschießend die Blaubeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Teig so über die Beeren klappen, dass sie bedeckt sind. Den Teig 60 bis 90 Minuten abgedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den Backofen auf 210 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen.

Die klein geschnittenen Nektarinen mit zwei Esslöffeln Olivenöl mischen. Auf die Oberfläche der Focaccia geben und leicht hineindrücken. Braunen Zucker und Zimt vermengen und auf den Nektarinen gleichmäßig verteilen. Zum Schluss zwei Esslöffel Olivenöl auf die Zimt-Zucker Mischung träufeln.

25 bis 28 Minuten backen, bis die Focaccia goldbraun ist.