



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## FOCACCIA MIT ZIMT-NUSS-KRUSTE



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

### ÜBERBLICK

Eine süße Variante der traditionell italienischen Focaccia – einfach zuzubereiten und mit leckerer Knusper-Zimtkruste. Passt perfekt zu einer heißen Tasse Tee.

### ZUTATEN

#### Hefeteig:

- 500 g Mehl
- ½ TL Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 325 ml lauwarmes Wasser
- 5 EL brauner Rohrzucker

#### Zimtkruste:

- 50 g Butter, zerlassen und abgekühlt
- 25 g brauner Rohrzucker
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 50 g Paranüsse (je nach Geschmack), gehackt

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 40 °C (Gas: Stufe ¼, Umluft: 30 °C) vorheizen.
- 2) Den Oblong (Le Creuset) zum Vorwärmen in den Backofen stellen. In der Zwischenzeit die Butter für die Zimtkruste zerlassen und anschließend etwas abkühlen lassen.
- 3) Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und kurz ruhen lassen.
- 4) In der Zwischenzeit Mehl, Zucker, Öl und Salz in einer großen Rührschüssel miteinander vermischen.
- 5) Anschließend das Hefegemisch mit den Knethaken des Handrührers ca. 5 Minuten unter die Mehlmischung kneten. Aus der Schüssel nehmen und noch einmal
- 6) kurz mit den Händen verkneten und zu einer flachen Kugel formen.
- 7) Nun den vorgewärmten Oblong mit ein wenig Öl einfetten, den Teig in den Oblong geben und mit dem Finger Vertiefungen hineindrücken.
- 8) Den Teig mit der Hälfte der abgekühlten Butter bestreichen und mit Zimt, Nüssen und Zucker bestreuen.
- 9) Den Teig für ca. 1h zum Gehen in den Backofen (oder an einen warmen Ort) stellen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 10) Zum Ende der Gehzeit den Oblong aus dem Backofen nehmen und diesen auf 200 °C, (Gas: Stufe 6, Umluft: 190 °C) vorheizen.
- 11) Den Oblong mit dem aufgegangenen Focaccia-Teig in den Backofen stellen und 35 Minuten backen, bis er eine goldbraune Farbe hat.
- 12) Mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und noch warm servieren.

#### Tipp:

Wenn etwas übrigbleibt, kann die Focaccia wieder aufgewärmt werden. Dazu einfach die Focaccia in Alufolie einschlagen und 15 Minuten bei niedriger Temperatur im Backofen aufwärmen.

Copyright Bild/Rezept © 2019 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)