



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: | Zimtkruste: |
| • 500 g Mehl | • 50 g Butter, zerlassen und abgekühlt |
| • ½ TL Salz | • 25 g brauner Rohrzucker |
| • ½ Würfel frische Hefe | • 2 TL Zimt, gemahlen |
| • 3 EL neutrales Pflanzenöl | • 50 g Paranüsse (je nach Geschmack), gehackt |
| • 325 ml lauwarmes Wasser | |
| • 5 EL brauner Rohrzucker | |

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