Artikel vom 01.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 14:09 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/focaccia-mit-spargelcreme

Focaccia mit Spargelcreme



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für eine Form circa 21 x 25 cm):

Teig:

500 g Mehl Type 0

1 P Lievito Madre (milder Weizensauerteig mit Trockenbackhefe) à 35 g (zum Beispiel von RUF)

1 TL Zucker

340 ml lauwarmes Wasser

Creme:

200 g weichgekochter Spargel (alternativ aus dem Glas)

4 EL neutrales Pflanzenöl

1 TL Salz

½ TL weißer Pfeffer

Abrieb von 1 Biozitrone

Außerdem:

2 EL Öl

1 ofenfeste Schale mit Wasser

1 Biozitrone

10 Stiele Petersilie

Salzflocken

Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit Lievito Madre und Zucker in einer Rührschüssel mischen, das lauwarme Wasser zugeben und zu einem elastischen Teig kneten, der sich leicht von der Schüssel löst. Dafür in einer Küchenmaschine etwa 5 Minuten auf niedrigster Stufe arbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort circa 60 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Belag vorbereiten. Dafür eine Zitrone waschen, der Länge nach vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und trocken tupfen. Den Spargel mit dem Öl, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb pürieren.

Wenn der Teig genug gegangen ist, den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Schale mit Wasser hineinstellen. 1 EL Öl in der Form verteilen, den Teig darauf geben und mit 1 EL Öl mit den Händen vorsichtig drückend verteilen. In den verteilten Teig mit den Fingerspitzen Löcher drücken und in diese die Spargelcreme geben, etwas davon auf der Oberfläche verstreichen. Salzen, pfeffern, die Zitronenstücke und Petersilienblätter verteilen und für 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Wenn man es oben krosser möchte, kann man dann noch mal 5 Minuten mit Grillfunktion backen.

Kathrin Fries