

Obatzda zu Mini-Focaccia

Für 2 Personen

200 g reifer Camembert	100 g Frischkäse	ca. 1 EL Paprikapulver edelsüß
Pfeffer	2-3 Stiele glatte Petersilie	ca. 250 g Hefeteig
1 TL getr. Kräuter	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	

Für den Obatzda Camembert in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Frischkäse zugeben und untermischen. Mischung mit Paprikapulver und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie fein hacken und unter die Obatzda-Mischung rühren. Etwas ziehen lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Hefeteig in 4 Portionen teilen. Jeweils auf wenig Mehl zu kleinen Fladen ausrollen (oder wie im Extra-Tipp zu Stockbrot formen). Auf mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. In der Mitte eindrücken. Fladen nach Belieben mit Kräutern bestreuen.

Im heißen Backofen ca. 20 Minuten backen. Inzwischen Zwiebel abziehen und fein hacken oder in Ringe schneiden. Obatzda auf 2 Tellern anrichten, Zwiebeln überstreuen. Mini-Focacce noch leicht warm zum Obatzda reichen.

Zusatzrezept Hefeteig:

15 g frische Hefe

1 TL Honig

250 g Mehl (Type 550)

1 TL Meersalz

2 EL Olivenöl

Hefe, Honig und gut 100 ml lauwarmes Wasser verrühren. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefewasser und Öl zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Extra-Tipp:

Der Teig kann auch als Stockbrot über dem Lagerfeuer oder z. B. im Backofen zubereitet werden. Dazu werden 2 mindestens daumendicke Stöcke (z. B. Haselnuss oder ein sauberer alter Besenstiel) benötigt, die so lang sind, dass sie gerade genau in oder auf die Seitenführung der Blecheinschubleisten des Herdes passen. Den Teig etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 cm dick ausrollen, in daumendicke Streifen schneiden und rund rollen. Spiralförmig um einen Stock wickeln, Dabei an beiden Seiten etwa 10 cm frei lassen. Teigenden gut zusammendrücken. Die Enden der Stöcke ggf. mit Alufolie umwickeln. Stöcke dann in den vorgeheizten Ofen einschieben. Brote ca. 25 Minuten backen.

Otto Koch am 30. Juni 2016