

TRAUBENKUCHEN MIT ROSMARIN

Schiacciata all'uva

In der Toskana haben die „Fladen“ aus süßem Brotteig zur Weinlese lange Tradition. Die Art der Trauben entscheidet über den Geschmack: keine Tafeltrauben verwenden, sondern bevorzugt Direktträger wie Isabella oder Concord, die mit ihrem Walderdbeeraroma und den vielen knusprigen Kernen den Reiz der Schiacciata ausmachen. Solche Trauben bekommt man im Frühherbst auf Bauernmärkten.

- 1 Hefe in wenig vom Wasser auflösen, mit 1 TL Zucker und etwas Mehl dickbreiig verrühren und zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen, bis der Vorteig Blasen und Risse bekommt. In einer Rührschüssel Mehl mit Salz, restlichem Zucker und Anis mischen. Vorteig und restliches lauwarmes Wasser dazugeben, Öl beifügen. Mit dem Knetbalken der Küchenmaschine oder den Händen ca. 5–8 Minuten zu einem glatten, weichen Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde auf ca. das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- 2 Tarte- oder Auflaufform mit Olivenöl auspinseln. Trauben waschen, abzapfen, trocken tupfen. Rosmarinnadeln abzapfen, fein hacken, mit 2 EL Zucker mischen, mit den Fingern gut verreiben.
- 3 Teig zusammenschlagen, in 2 nicht ganz gleich große Hälften teilen. Größeren Teil etwas größer als die geölte Form ausrollen und hineinlegen, der Rand soll ein wenig überlappen. Mit der Hälfte der Trauben bestreuen, 1 EL Zucker darüberstreuen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln. Zweite Teighälfte ausrollen, auf die Trauben legen, mit den Fingern vorsichtig in die Zwischenräume stupsen, damit die Luft seitlich entweichen kann. Unteren Rand über den oberen klappen und durch beherrztes Drücken gut miteinander verschließen. Restliche Trauben darauf streuen, vorsichtig andrücken, mit 1–2 EL Olivenöl beträufeln. 20 Minuten gehen lassen.
- 4 Ofen auf 200 Grad vorheizen. Traubenkuchen mit Rosmarinzucker und evtl. kleinen Rosmarinspitzen bestreuen, in den Ofen (2. Schiene von unten) schieben, auf 180 Grad herunterschalten. Ca. 45–50 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mind. 1 Stunde auskühlen lassen.

VARIANTEN

Der Teig schmeckt auch mit Aprikosen, Sauerkirschen und Zwetschken sehr gut.

Vor dem Backen 1 Handvoll gehackte Walnüsse obenauf streuen und vorsichtig andrücken. Mit 1 EL möglichst hellen, süßen Fenchelsamen statt Anis und Rosmarin bestreuen. Fenchel kann intensiv-bitter schmecken, deshalb vorher probieren.

TIPPS

Falls Schiacciata übrig bleibt, im Kühlschrank aufbewahren. Schmeckt auch kalt hervorragend, z.B. zum Frühstück! Wer mag, serviert einen unkomplizierten Rotwein dazu.

Man kann das Olivenöl auch mit gehacktem Rosmarin erwärmen, ziehen

ITALIEN

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM
CA. 28 CM Ø

FÜR DEN TEIG

15 g frische Hefe
200 ml lauwarmes Wasser
50 g Zucker
350 g Weizenmehl (Type D 550, Ö W700 glatt)
5 g (ca. ½ TL) Salz
1 geh. TL gemahlener Anis
70 ml mild-fruchtiges Olivenöl

Öl für die Form

FÜR DEN BELAG

einige EL Olivenöl
ca. 600 g kl. blaue Wein-Trauben
(z.B. Isabella oder Concord)
1 gr. Zweig Rosmarin
3 EL Zucker

lassen, abseihen und ausgekühlt für den Teig verwenden. Mir schmeckt der Rosmarin aber dann zu vorlaut, ich mag ihn lieber nur im Zucker und obenauf knusprig und duftig gebacken.

