



Elba – Toskanisches Eiland lockt mit Natur und Genuss

Inhalt

Schiaccia Briaca..... 2

Schiaccia Briaca

Rezept von Gabriele Messina

Gabriele Messina hat mit diesem traditionellen Rezept die Aromen der Insel auf den Tisch gebracht. Die in Wein getränkte „Schiaccia Briaca“ hat sich im 18. Jahrhundert aus einer ursprünglichen Focaccia entwickelt und wurde „imbriacata“ - „betrunken gemacht“. Traditionell wird sie zu Weihnachten auf der Insel Elba gegessen.



Zutaten für eine ø 30cm Springform

- 1 kg Mehl
- 500 g Zucker
- 300 g geschälte Walnüsse
- 200 g Sultaninen (helle und dunkle)
- 100 g Pinienkerne
- 200 g ganze Mandeln
- 250 ml Olivenöl
- Abrieb einer halben Orange
- 400 - 450 ml Aleatico oder Moscato
- 125 ml Alchermes (italienischer Gewürzlikör)
- Ca. 50 g brauner Zucker

Zubereitung

- Das Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und einen Hügel bilden (ca. 35 cm Durchmesser)
- Eine Mulde in der Mitte des Mehls bilden und 200 ml des Aleaticos hineinschütten, das Olivenöl, den Orangenabrieb, die Sultaninen, die Pinienkerne, Walnüsse und Mandeln beimischen.
- Anschließend wird der Teig locker mit den Händen vermischt, dabei ist es wichtig, aus der Mitte der Mulde zu starten und das Mehl langsam hineinmischen.
- Danach wird der Teig geknetet und nach Bedarf noch etwas Aleatico und Alechermes hinzugegeben.
- Zum Schluss wird der fertige Teig in eine Springform gegeben, mit Pinienkernen und braunem Zucker bestreut und erneut einen Schuss Aleatico hinzugegeben.
- 1 Stunde bei 150 Grad Umluft backen

Anrichten

- Die Schiaccia Briaca aus der Form nehmen, in Kuchenstücke schneiden und servieren.