

SOCCA

für eine 40 cm-Soccaförm (für ein Kuchenblech -30 x 40 cm- ca. das Eineinhalbfache):

- 80 gr Kichererbsenmehl
- 1EL Olivenöl
- 1 gestrichenen TL Salz
- 175 ml kaltes Wasser (Wasserhahnkalt)

Und etwas Olivenöl für die Backform

Zubereitung:

Mehl, Salz und Öl vermischen und dann das Wasser schluckweise mit einem Schneebesen unterrühren (somit verhindert man zu starke Klumpenbildung). Der Teig soll eine flüssige Konsistenz bekommen (ungefähr wie die einer Vollmilch).

Nochmal kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen und dann durch ein Sieb gegossen, damit eventuelle letzte Klümpchen ausgesiebt werden.

Teig eine halbe Stunde oder länger ruhen lassen.

Den Ofen mindestens dreißig Minuten lang auf Maximaltemperatur (Ober-/Unterhitze) aufheizen – meist schaffen Haushaltsöfen 275°

Einen circa ein Millimeter dicken Olivenölfilm in das heiße Backblech gießen.

Blech wieder in den Ofen auf die oberste Schiene geben. Wenn das Öl geradeso zu rauchen beginnen, den Teig in einer ca. 2 mm dicken Schicht eingießen. Das sollte relativ zügig geschehen, damit sich das Blech nicht allzu sehr abkühlt. Die Profis machen das mit einer Schöpfkelle, bei der sie genau wissen, wieviel Kellen Teig sie pro Form benötigen. Also testen Sie das bei der ersten Zubereitung einfach mit ihrem Teig und ihrem Kuchenblech, beziehungsweise ihrer persönlichen Soccaförm.

Blech wieder in den Ofen geben, wieder ganz oben, aber so, dass man den Teig beobachten kann, ohne ständig die Ofentür öffnen und das Blech herausziehen zu müssen.

Nach ca. zwei Minuten auf die Grillfunktion umstellen. (Oder - falls ihre Grillschlange länger braucht, um rot zu glühen - den Grill bereits nach Schliessen der Tür zuschalten)

Sollten sich große Blasen bilden, diese mit einem spitzen Küchenmesser zerstechen. Die Socca braucht insgesamt ca. 5 – 7 Minuten Backzeit. Sie soll goldgelb gebräunt sein, gerne auch mit ersten Brandspuren. Idealzustand ist: Oberseite leicht knusprig, das Innere und die Unterseite weich.

Anschließend die Socca in handliche, ca. 5 cm große Quadrate zerschneiden oder mit einem Spatel grob zerrupfen. Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Sie wird mit den Fingern gegessen. Dazu gibt es knackig gekühlten Roséwein.