

Focaccia

... von Pizzaiolo Luigi

Die Römer nannten sie panis focācius „in der Herdasche gebackenes Brot“, im Gegensatz zum panis furnācius, dem im Ofen gebackenen Brot. Mitunter wird sie als ein Vorläufer der Pizza angesehen. Focaccia gilt als ligurische Spezialität insbesondere der Metropolitanstadt Genua. Es gibt Varianten in der gesamten italienischen Küche.

Zubereitung:

Tip:

Historie:

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/brote:focaccia?rev=1777988238>

Last update: **05.05.2026 15:37**

