

Crescia mit Kräuterfüllung

Die Pizza hat Italien weltweite Berühmtheit verschafft. Höchste Zeit, dass ihre Urform ein Stückchen Ruhm abbekommt: die umbrische Crescia.

- Von: [Maria Luisa Scolastra](#)



•

• • • »Der kulinarische Exportit Italiens, die Pizza, ist in ihrer Urform weit verbreitet: als Focaccia in Ligurien, als Piadina in der Emilia-Romagna, als Schiacciata in der Toskana. Crescia heißt die umbrische Variante: ein Teigfladen aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz, bei hoher Temperatur im Ofen gebacken. Die Zutaten waren im Haushalt immer vorrätig, ebenso Kräuter, die die Frauen jeden Morgen von den Feldern nach Hause brachten. Bei unserer doppelstöckigen Crescia wird der Fladen am Schluss in der Mitte aufgeschnitten und mit Kräutern gefüllt. Die Crescia wurde auch zum Alltagsgericht, weil früher in den meisten Haushalten im Kamin stets das Feuer brannte. Wollte man backen, schob man Kohle und Asche etwas beiseite und schaffte so Platz für das Blech mit dem Teig. Wir legten immer einen zerbeulten Aluminiumdeckel darüber, der am Ende der Backzeit mit der Asche des

Eichen- und Kastanienholzes bedeckt war. Der Rauch verlieh der Crescia ihren besonderen Geschmack.«

Für 4 Personen:

Teig:

500 g Weißmehl
15 g Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl extra vergine
1 EL Schweineschmalz
100 ml Wasser
15 g Bierhefe
1 TL Zucker

Füllung:

1 kg Mangold (oder Zichoriengemüse oder Stängelkohl)
6 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 gekochte Kartoffel
Salz und Pfeffer
1 EL Parmesan

Das gesiebte Mehl ringförmig verteilen, auf den Rand Salz und Pfeffer streuen. In die Mitte Olivenöl, Schweineschmalz, die in lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe und Zucker geben, nach und nach mit dem Mehl verarbeiten, bis der Teig schön weich und elastisch wird. Bei Bedarf etwas lauwarmes Wasser hinzufügen. Den Teig in einer mit einem feuchten Tuch bedeckten Schüssel auf das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig auswallen, in ein Kuchenblech legen und mit den Fingerspitzen ein Lochmuster in die Oberfläche drücken. Das Blech an einen Ort ohne Luftdurchzug stellen, den Teig nochmals 40 Minuten aufgehen lassen und dann im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten goldbraun und knusprig backen. Mangold oder alternatives Gemüse 10 Minuten kochen. Abtropfen lassen, ausdrücken und nicht zu fein schneiden. In einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl Knoblauchzehe, Rosmarin, Gemüse und eine gekochte, gequetschte Kartoffel salzen und pfeffern, bei mäßiger Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Pfanne von der Platte nehmen, Knoblauch und Rosmarin herausnehmen, etwas Olivenöl und Parmesan unter das Gemüse ziehen. Die Crescia in der Mitte aufschneiden, mit Gemüse füllen, in Stücke gewünschter Größe schneiden und auf einem Servierbrett anrichten.

Maria Luisa Scolastra kocht in ihrem Restaurant [»Villa Roncalli«](#) in Foligno bei Perugia, Umbrien. Sie schreibt neben Anna Schwarzmann, Christian Jürgens und Tim Raue für unser Kochquartett.