

Paul Ivic

Professional

Kräuterfocaccia mit Birnen

Hauptspeise

Italienisch

Vegetarisch



ZUBEREITUNG  **SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○ **ZEIT:** 60 MIN. 

Hefe in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Zucker, 2 EL Olivenöl, eine Prise Salz und Mehl zufügen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Rosmarinnadeln vom Zweig streifen, Thymianblätter abzupfen, beides grob hacken und in den Teig einarbeiten. Teig in 4 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in Spalten scheiden und mit Zitronensaft beträufeln. Käse in Würfel schneiden. Ofen auf 220 C vorheizen. Teigkugeln zu flachen länglichen Fladen mit einer Stärke von 1 cm formen und nebeneinander auf ein gut geöltes Backblech legen.

Fladen dicht mit Birnenspalten belegen und mit restlichem Olivenöl beträufeln. Etwas Salz und gemahlenen Pfeffer darüber streuen und im heißen Ofen je nach Stärke 20 – 35 Minuten backen. 2 Minuten vor Ende der Backzeit die Käsewürfel auf die Focaccia legen.

ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen:

15g frische Hefe

1 TL Zucker

5 EL Olivenöl

Meersalz

500g Weizenmehl

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

4 Birnen (Williams Christ)

Saft von 1 Zitrone

80 g Blauschimmelkäse

Öl für das Blech

Pfeffer