

RUSTIKAL

Focaccia con gorgonzola

Focaccia mit Gorgonzola

Für 2 Focacce von
ca. 18 cm Ø

TEIG:
500 g Mehl
2 TL Salz
20 g Hefe
2,75 dl Wasser *lauwarm*
0,25 dl Olivenöl

BELAG:
4 Rosmarinzweige
75 g Gorgonzola
Salz, Pfeffer *aus der Mühle*
0,25 dl Olivenöl *zum Beträufeln*

1 Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde eindrücken. Hefe im Wasser auflösen. Zusammen mit dem Olivenöl in die Vertiefung geben. Alles zu einem Teig zusammenfügen. 10 Mi-

nuten glatt und geschmeidig kneten. Zugedeckt 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.

2 Ofen auf 220 °C vorheizen. Hefeteig halbieren und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und flache Kreise von ca. 18 cm Ø formen. Mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Rosmarinspitzen in den Teig stecken. Gorgonzola würfeln und darauf verteilen. Salzen, pfeffern und mit Öl beträufeln. In der unteren Ofenhälfte ca. 20 Minuten goldbraun backen. Lauwarm servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
+ 1 Stunde aufgehen
+ ca. 20 Minuten backen

*Pro Focaccia ca. 36 g Eiweiss,
38 g Fett, 185 g Kohlenhydrate,
5150 kJ/1230 kcal*

AUS DER REGION...

Gorgonzola: Blauschimmelpilz aus Kuhmilch, der seinen Namen von der Stadt Gorgonzola im Westen von Mailand hat. Seine typischen blau-grau-grünlichen Adern bekommt er durch Impfung mit einem Edelschimmelpilz vor der Reifung.

