

saisonküche

Focaccia mit Salami und Käse



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 1 Stunde aufgehen lassen +
ca. 15 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 1200 kcal

Eiweiss: 59 g

Fett: 66 g

Kohlenhydrate: 92 g

Zutaten

Für 4 Personen, Ergibt 4 Stück

500 g	Halbweissmehl
1 TL	Salz
20 g	Hefe
3 dl	Wasser
4 EL	Olivenöl
	Mehl zum Flachdrücken
2 Zweige	Rosmarin
1 TL	Chiliflocken
500 g	Salami am Stück
200 g	Blauschimmelkäse, z. B. Rosso imperiale oder Gorgonzola

Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe im Wasser auflösen. Mit der Hälfte des Öls in die Mulde giessen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchtem Tuch zudecken und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.
2. Backofen auf 230 °C vorheizen. Teig vierteln. Teigstücke auf etwas Mehl flachdrücken, bis sie ca. 1 cm dick sind. Von Hand noch etwas in die Länge ziehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Finger kleine Mulden in den Teig drücken. Mit dem restlichen Öl beträufeln. Rosmarinnadeln darüberzupfen und mit Chiliflocken bestreuen. Focacce in der oberen Ofenhälfte ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und noch warm mit Salami und Käse servieren.