

Gefüllte Focaccia

Für den Teig:

Die Hefe mit 1 TL Zucker oder Honig in ca. 200 ml lauwarmem Wasser auflösen, das Mehl mit dem Salz vermischen, das Wasser mit der aufgelösten Hefe dazugeben sowie das Olivenöl und alles am besten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Hefeteig kneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung:

Die frischen Tomaten entkernen und würfeln, die getrockneten in Öl eingelegten Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden, die Oliven ebenfalls etwas klein schneiden. Rucola oder Basilikum etwas zerpfeifen, den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Den aufgegangenen Hefeteig kurz durchkneten und in 4 gleichgroße Kugeln teilen. Jede Kugel auf etwas Mehl rund ausrollen (ca. 20 cm ø). Nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Zwei Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Zuerst jeweils eine Scheibe Parmaschinken auf die Focaccia legen, danach alle anderen Zutaten für die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei die Ränder ca. 2 cm freilassen, alles salzen und pfeffern, als letztes wiederum eine Scheibe Parmaschinken darauf tun. Die beiden restlichen Teigfladen über die Füllung legen und die Ränder rundherum fest andrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 Grad ca. 12-15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt und knusprig sind.

Ein schönes leichtes, mediterranes Sommeressen!



Zutaten für 2 Portionen:

- 30 g Hefe, frische
- 3 EL Olivenöl
- 375 g Mehl, am besten Type 550
- 1 TL Salz
- 200 g Tomate(n)
- 40 g Tomate(n), getrocknete in Öl eingelegte
- 40 g Oliven
- 50 g Rucola oder Basilikum
- 4 Scheibe/n Parmaschinken
- 125 g Mozzarella

Verfasser: maulwurfchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /