

Mozzarella-Focaccia

Zutaten für 4 Personen:

125 g Galbani Mozzarella, 200 g weißes Mehl,
15 g Bierhefe, 50 g schwarze Oliven, 3 Sardellenfilets,
50 g roher Schinken, 2 Eßlöffel Öl, Salz.

Zubereitungszeit: 1 Stunde und 20 Minuten + Gehzeit für den Teig



Zubereitung:

Zunächst den Teig zubereiten. Dafür das Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, die in einem Glas lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe hinzufügen und die Zutaten mit einer Gabel vermengen. Das Öl langsam beimischen und den Teig solange durchkneten bis er locker wird. Den Teig dann auf ein mit Mehl bestreutes Brett legen und nochmals energisch etwa 15 Minuten lang durchkneten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort etwa zwei Stunden lang gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig erneut durchkneten und in eine mit Öl bestrichene Form mit hohem Rand geben.

Bei hoher Temperatur (250°) etwa eine Stunde lang backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen und mit den gehackten Oliven, mit Schinkenstreifen, zerkleinerten Sardellen und Mozzarellascheibchen garnieren. Die Form dann wieder in den Ofen schieben. Nach dem Backen 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

