

# Focaccia Varianten

Exklusiv online



## **Zutaten für 2 Focacciabrote:**

400 g Mehl

30 g frische Hefe

250 ml Wasser

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

Mehl zum Bearbeiten

20 g Mehl

2 EL Olivenöl

1 Birne

60 g Blauschimmelkäse

2 Zweige Thymian

1 Chilischote

1 Urtomate

3 Cocktailtomaten

½ rote Zwiebel

50 g Speckscheiben

Salz, Pfeffer

200 g Crème fraîche

1 rote Zwiebel

1 Chilischote

1 Zitrone

Salz, Pfeffer, Cayenne

20 g Spinatblätter

2 EL Olivenöl

### **Zubereitung:**

Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und in einem Messbecher mit lauwarmem Wasser verquirlen. Den Teig kneten. Salz und Olivenöl zur Masse hinzugeben. Thymian kleinhacken und ebenfalls zum Teig dazugeben und diesen glattkneten. Danach den Teig mit einem Küchentuch abdecken und gehenlassen (muss sich verdoppeln).

Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei gleichgroßen Fladen länglich ausrollen.

Backblech bei 230 °C Ober- Unterhitze oder Umluft erwärmen. Erwärmtes Backblech aus dem Backofen holen, mit Mehl bestäuben und die beiden Teigfladen auf das Blech legen. Mit dem Stil eines Kochlöffels kleine Vertiefungen in die Fladen eindrücken und mit Olivenöl großzügig beträufeln.

Die Birne schälen, in feine Scheiben schneiden und einen Fladen damit belegen.

Blauschimmelkäse in Stücke schneiden und mit gehacktem

Thymian und einer fein geschnitten Chilischote das erste Focaccia fertig belegen.

Für das zweite Focaccia eine Urtomate in feine Scheiben schneiden. Cocktailtomaten halbieren, eine halbe rote Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Alles mit Speckscheiben auf die zweite Focaccia legen und ausdekorieren. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Bei 230 °C das Backblech mit den Focaccias in den Ofen schieben und 15-20 Minuten auf dem Boden des Backofens backen lassen.

Crème fraîche mit klein gehackter Zwiebel, fein geschnittener Chilischote sowie Abrieb von einer Zitrone und den Saft von einer Hälfte der Zitrone in einer Schüssel zu einer Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen.

Die fertigen Focaccias aus dem Ofen nehmen und mit Babyspinat als Garnitur dekorieren. Zum Schluss alles noch mit etwas mit Olivenöl beträufeln.