

Zutaten

- 300 g Mehl
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Hefe
- 5 g Salz
- 2 Eßl Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Birne
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 75 g Grafschafter Birnenschmaus
- 3 Eßl Olivenöl zum Beträufeln
- Fleur de Sel zum Bestreuen

Backen

Focaccia mit Ziegenkäse, Birne und Grafschafter Birnenschmaus

Wärmt noch winterlich und kündigt die warmen Tage an. Obst aus der Region zu einem herzhaftem Gericht zubereitet.

So wird’s gemacht:

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Mehl, Olivenöl und dem Salz verkneten.
2. Den Teig eine halbe Stunde gehen lassen, dann zu einem Fladen formen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
3. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken, mit Olivenöl bepinseln. Den Grafschafter Birnenschmaus als kleine Flocken auf dem Hefeteig verteilen.
4. Ziegenkäse,Birnenspalten, Rosmarin- und Thymianzweige auf das Focaccia legen, mit Fleur de Sel bestreuen.
5. Bei 225 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.