

Tici Kaspar

KÜRBIS-MARONI-FOCACCIA MIT BÜFFELMOZZARELLA

Für 2 Fladen:

- 15 g frischer Germ
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 500 g Weizenmehl (Type 550)

Belag

- 200 g Kürbisfleisch, z.B.: Hokkaido, in Würfeln geschnitten
- 2 Handvoll Maroni, essfertig
- 100 g Gailtaler Speck, in Streifen oder Würfeln geschnitten
- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- 2 Rosmarinzweige, 2 Thymianzweige
- bestes Olivenöl, nach Geschmack

Zubereitung:

- Zucker mit Germ auflösen, ein Schuss lauwarmes Wasser und 1 oder 2 EL Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren. An einem warmen Ort 5-10 Minuten stehen lassen.
- Das gesiebte Mehl mit Salz in eine Rührschüssel geben und das Dampf, die restliche Flüssigkeit und das Olivenöl zügig einrühren.
- Mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig rühren, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst.
- Den Germteig in zwei gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen, mit einem feuchten Küchentuch oder Frischhaltefolie bedecken und an einem warmen Ort so lange rasten lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.
- Den Backofen auf 220°Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teigkugeln mit wenig Mehl nochmals gut durchkneten und mit den Händen zu flachen, länglichen Fladen formen.
- Nebeneinander auf ein Blech mit Backpapier setzen, nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen. Dann mit den Fingern Dellen in die Teigfladen drücken.
- Kürbis- und Speckwürfel in einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl anrösten, mit gezupften Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
- Die Teigfladen mit Kürbis, Speck und Maroni belegen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln, mit grobem Meersalz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 220°Grad Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- Den Büffelmozzarella in Stücke reißen, auf der heißen Focaccia verteilen und nach Geschmack noch mit etwas Olivenöl beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten plus Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht