

Tici Kaspar

BIRNE-BLAUSCHIMMEL-FOCACCIA

Für 2 - 4 Fladen:

- 500 g Weizenmehl oder Pizzamehl
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Pkg. Trockengerm
- ca. 300 ml lauwarmes Wasser
- 5 EL Olivenöl

Belag

- 2 Birnen, in Spalten geschnitten
- etwas Mascarpone zum Bestreichen
- Blauschimmel nach Geschmack
- 1-2 Rosmarin Äste, gezupft
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

- Mehl mit Salz, Zucker und Trockengerm vermengen.
- In einer Küchenmaschine mit Knethaken das lauwarme Wasser und Olivenöl ins Mehl einlaufen lassen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.
- An einem warmen Ort für ca. 1h gehen lassen, bis der Teig ca. das doppelte Volumen erreicht hat.
- Den Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teigkugeln mit wenig Mehl mit den Händen zu flachen, länglichen Fladen formen.
- Nebeneinander auf ein Blech mit Backpapier setzen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Mit etwas Mascarpone bestreichen, Birnenspalten belegen und Blauschimmelkäse verteilen. Mit Rosmarin bestreuen und Olivenöl beträufeln.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 220° für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

TIPP! Nach dem Backen das knusprige Focaccia mit etwas Honig beträufeln!

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht