



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/focaccia-mit-grill-kaesegegnuss>

Stand 19.02.2024

Focaccia mit Grill Käsegegnuss

Zutaten für 4 Personen

- 20 g frische Hefe (oder 1 Tüte Trockenhefe)
- 2 TL Zucker
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 600 g Mehl
- 4 Stück Alpenhain Grill Käsegegnuss (à 75g)
- 100 g Tiroler Speck
- 2 Handvoll Petersilienblättchen
- 250 g Alpenhain Camembert Creme
- 2 TL italienische Kräuter
- grobes Salz zum Bestreuen (ca. 2 TL)

Zubereitung

1. Für den Teig: Hefe zerbröckeln und mit Zucker in 3-4 Esslöffeln lauwarmem Wasser auflösen. Restliches Wasser, Olivenöl, Salz und den Hefeansatz zum Mehl geben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken einen geschmeidigen Teig kneten, 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit Alpenhain Grill Käsegegnuss würfeln, Speck in Streifen schneiden, Petersilienblättchen grob hacken.
3. Den Teig nach dem Ruhen mit den Händen nochmal gut durchkneten, halbieren und dann jeweils zu zwei gleich großen, länglichen Rechtecken, ca. 20x30 cm, ausrollen.
4. Die eine Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Alpenhain Camembert Creme bestreichen. Dabei ca. 1 cm Rand frei lassen.
5. Alpenhain Grill Käsegegnuss-Würfel, Speck und Petersilie darauf verteilen. Die andere Teigplatte darauf platzieren und die Ränder fest andrücken.
6. Diese Focaccia mit Olivenöl bepinseln und mit grobem Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220° C, Umluft: 190° C, Gas: laut Herstellerangaben) ca. 15-18 Minuten goldbraun backen.