



FOCCACCIA MIT CAMEMBERT CREME UND GRILL KÄSEGENUSS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. 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. Den Teig 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit Alpenhain Grill Käsegenuss würfeln. Tiroler 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 von 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. Käsewürfel, Speck und Petersilie darauf verteilen.
5. Die zweite Teigplatte darauf platzieren und die Ränder fest andrücken. Mit Olivenöl bepinseln und mit grobem Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 15-18 Minuten goldbraun backen.



ZUTATEN

4

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| 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 (à 75 g) | Alpenhain Grill Käsegenuss |
| 100 g | Tiroler Speck |
| 2 Handvoll | Petersilienblättchen |
| 250 g | Alpenhain Camembert Creme |
| 2 TL | italienische Kräuter |
| | grobes Salz |
| | Pfeffer zum Bestreuen |