S'BESCHTE ECK VOM KÄS

RUPP

Frühlings-Focaccia

120 Minuten

easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

	Für die Focaccia:
18 g	frische Hefe
1 TL	Honig
250 ml	lauwarmes Wasser
5,5 EL	Olivenöl
2 TL	Salz (7-8g)
226 g	Weizenmehl Typ 700
184 g	Pizzamehl 00
1 Zweig	Rosmarin (optional)
1 TL	Fenchelsamen (optional)
	Zum Belegen:
2-3	Grillpaprika
3-4	Radieschen
5	dünne grüne Spargelstangen
1	kleine rote Zwiebel
	Verschiedene frische Kräuter (Basilikum, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian etc.)
1 Becher	Rupp Feinster Streich mit Cheddar
	Grobes Meersalz zum Bestreuen
	Außerdem:
	Streifen Backpapier
	ofenfeste Back- oder Auflaufform

Zubereitung

1. Die Hefe zusammen mit dem Honig und dem lauwarmen Wasser in einer Rührschüssel auflösen. Das Gemisch mehrmals verrühren und ca. 20 Minuten oder noch besser über Nacht abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

2. Das Salz und 3 EL Olivenöl in die Rührschüssel zum Hefewasser geben und kurz umrühren. Das Mehl portionsweise hinzufügen und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgerätes langsam in die Masse kneten. Zuerst ca. 5 Minuten auf niedrigster Stufe, dann ca. 8 Minuten zu einem noch leicht feuchten Teig weiter kneten.

3. Eine weite Schüssel mit 1 EL Olivenöl ausstreichen, den Teig hineinlegen und die Schüssel mit Folie abdecken. Den Teig entweder an einem warmen Ort oder auf vorletzter Ofenschiene bei 40 Grad im Backofen (Ober/Unterhitze) ca. 1 Stunde gehen lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

4. Eine ofenfeste rechteckige Form mit Backpapier auskleiden und den aufgegangen Teig in die Form geben. Den Teig vorsichtig mit den Händen auf eine gleichmäßige Stärke ausziehen ohne die darin enthaltenen Luftblasen aus dem Teig zu drücken.

5. Restliches Olivenöl auf den Teig geben und mit den Fingern auf dem Teig verteilen. Dabei mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Optional ein wenig gehackten Rosmarin und Fenchelsamen über den Teig streuen.

6. Den Teig nochmal mit Küchenfolie bedecken und nochmal ca. 30 Minuten an einem warmen Ort oder im Backofen gehen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse und die Kräuter waschen, trocknen und auf die gewünschte Größe zurechtschneiden.

7. Für die Frühlings-Focaccia, punktuell mit dem Finger leicht in den Teig drücken und Vertiefung mit Rupp Feinster Streich mit Cheddar füllen. Die vorbereiteten Paprika halbieren und jeweils auch mit Käse füllen. Zusammen mit einigen Radieschen, halbierten Zwiebeln und Kräutern über die Käse Punkte belegen. Zusätzlich mit groben Meersalz und Sesam bestreuen.

8. Die Focaccia bei 200 Ober/Unterhitze für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen bis sie goldbraun ist. Die fertige Focaccia aus dem Backofen holen und leicht auskühlen lassen.

9. **TIPP:** Die Focaccia schmeckt auch wunderbar belegt als Sandwich.