

Italienische Rezepte

Käse Focaccia

Gattung: Backen, Fladen, Italien, Käse, Pikant

Für den Teig:

350 g Mehl
1 Prise Salz

1/8 Liter Olivenöl

Für die Füllung:

250 g Fontina
-(it. Weichkäse)

50 g Gorgonzola

50 g Parmesan

-gerieben

Pfeffer a.d.M.

4 Essl. TK - Kräuter

-gemischt

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen
Olivenöl

Salz
Rosmarin

Für den Teig Mehl, Salz und Öl mit soviel kaltem Wasser verkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde ruhen lassen. Dann kräftig durchkneten und nochmals stehen lassen. Für die Füllung Fontina und Gorgonzola klein würfeln. Mit Parmesan, Pfeffer und gehackten Kräutern vermischen. Die Hälfte des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn und kreisförmig ausrollen und auf ein mit Öl bepinseltes Backblech legen.

Das Käse-Kräutergemisch darauf verteilen. Den restlichen Teig ebenfalls rund ausrollen und darüber legen. Den Rand festdrücken. Teigdeckel mit Öl bepinseln und mit wenig Salz und etwas getrocknetem Rosmarin bestreuen. Dann auf der Mittelschiene im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad ca. 20 Minuten backen. Zur Käse - Focaccia passt gemischter Salat und Rose oder Rotwein.

Tipp:

Mit Sahne - Gorgonzola schmeckt die Füllung besonders gut.