

FOCACCIA MIT FEIGEN, ZIEGENKÄSE UND RUCOLA

ZUTATEN:

- 300g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 175ml warmes Wasser
- 2 EL Walnussöl
- 1 gestrichelte TL Salz
-
- 5-6 Feigen
- 150g Creme Fraiche
- Salz/Pfeffer
- 10 Zweige Zitronenthymian
- 30g Pinienkerne
- 2 Handvoll Rucola
- 150g Ziegenkäserolle
- flüssiger Honig



ZUBEREITUNG:

Für den Teig mischt ihr das Mehl und die Trockenhefe sorgfältig in einer Rührschüssel. Nun fügt ihr das Salz, Wasser und Öl hinzu und verknetet alles zu einem glatten Teig. Bei mir macht das meine Küchenmaschine, erst auf niedriger Einstellung alles gut vermischen, dann auf hoher Einstellung verkneten. Das dauert mit der Maschine in etwa 5 min. Es sollte eine glatte Teigkugel entstehen. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Für den Belag die Feigen waschen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Den Ziegenkäse ebenfalls in Scheiben schneiden. Von 7 Thymianzweigen die Blättchen abstreifen und zusammen mit Salz und Pfeffer zur Creme Fraiche geben. Diese gut verrühren. Nun die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldgelb rösten und beiseite stellen.

Belegt jetzt ein Backblech mit Backpapier und heizt den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vor. Den Hefeteig knetet ihr jetzt auf einer leicht bemehlten Unterlage kurz durch und teilt ihn in 8 gleich große Teile. Die einzelnen Portionen zu Kugeln formen und zu etwa 12 cm großen Tälern ausrollen. Die Taler legt ihr jetzt auf das Backblech und bestreicht sie mit der Creme Fraiche Mischung. Ziegenkäsescheiben und Feigen darauf geben und mit den restlichen Thymianblättchen bestreuen. Alles noch einmal 10min an einem warmen Ort gehen lassen, dann auf mittlerer Schiene etwa 22min backen.

Rucola grob zerpflücken und mit den Pinienkernen auf die Focaccia geben. Etwas Honig darüber geben und noch warm servieren.

Rezept von www.sasibella.de

