

BROMBEER-FOCCACIA MIT ZIEGENFRISCHKäSE

Zutaten:

Für den Teig:
1 Würfel Hefe
550 g Mehl
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
2 Zweige Rosmarin

Zum Belegen:
1 Rolle Ziegenfrischkäse (150 g)
1 rote Zwiebel
150 g Brombeeren
3 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
grobes Meersalz
Pfeffer

Zubereitung:

Hefe in 300 ml warmes Wasser hineinbröseln und auflösen. Rosmarinnadeln fein hacken. Das Mehl mit Salz, Olivenöl, Rosmarin und der Hefe mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen.

Den Teig erneut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 25×35 cm ausrollen.

Eine große rechteckige Backform oder ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauflegen und mit dem Ende eines Kochlöffels Löcher in den Teig drücken. Zugedeckt nochmals 10 min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 175 Grad) vorheizen. Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden, Zwiebel schälen, vierteln und längs in Scheiben schneiden. Brombeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. Das Focaccia großzügig mit Wasser besprühen, mit Ziegenfrischkäse, Zwiebeln, Brombeeren und Rosmarin belegen, mit Öl beträufeln. 25-30 min. backen bis das Focaccia leicht gebräunt ist. Die letzten 10 min. auf 220 Grad hochheizen.

Herausnehmen mit Salz und Pfeffer würzen und erneut mit 2 EL Öl beträufeln. Lauwarm genießen.

Tipp: Statt Ziegenfrischkäse kann man auch Mozzarella verwenden.