

## **Focaccia Rezept** *mit Parmaschinken, Feigen & Pecorino*

8 Stück

### **Zutaten**

**4 TL** aktive Trockenhefe  
**2 TL** Zucker  
**500 ml** Wasser  
**800g** Weizenmehl Typ 405  
**300 ml** Olivenöl (aufgeteilt)  
**2 TL** Salz  
**2 TL** Paprikapulver  
**4** Feigen  
**60 g** Pecorino-Käse  
**100 g** Parmaschinken (in Scheiben)



## *Focaccia Rezept mit Parmaschinken, Feigen & Pecorino*

### **Zubereitung**

1. Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und für ca. 15 Minuten, oder bis sich Schaum bildet, ruhen lassen. Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Die Hefemischung in die Rührschüssel der Küchenmaschine füllen. 240 ml Olivenöl, Salz und Paprika in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und für ca. 10 Minuten vermengen. Den Teig nach Bedarf aus der Rührschüssel herauskratzen. Den Teig im Backofen mit der Gärfunktion für ca. 30 Minuten, oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat, gehen lassen.
2. Den Teig ausrollen, bis er ca. 1,5 cm dick ist. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit dem Zeigefinger leichte Vertiefungen in den Teig drücken. Den Teig abdecken und für 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit der Brotbackfunktion auf 200 °C vorheizen. Bevor der Teig in den Backofen geschoben wird, die Oberfläche mit dem Zeigefinger nochmals leicht eindrücken. Mit dem übrigen Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für ca. 20–25 Minuten backen.
3. Feigen in Spalten schneiden und den Käse reiben. Wenn die Focaccia goldbraun ist, aus dem Backofen nehmen. Die Focaccia mit dem Käse bestreuen und mit Schinken und Feigen belegen.

Guten Appetit!