Birnen – Focaccia mit Speck und Camembert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der tolle, herzhafte italienische Snack für zwischendurch oder zum Glas Wein

Zutaten

- Für den Focaccia – Hefeteig:
- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 15 g frische Hefe
- 1 Tl Salz
- 1 Tl Zucker
- 2 El Olivenöl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- Für den Belag:
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 200 g Camembert in Scheiben
- 4 Williams Christ Birnen, geschält, entkernt in Spalten
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Olivenöl zum Beträufeln
- 1 El frischer, gehackter Rosmarin
- Frisch gemahlner Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Focaccia – Hefeteig:

Schritt3

Die zerbröckelte Hefe in lauwarmem Wasser verrühren, auflösen. Den Zucker, Olivenöl und das Salz

dazu geben und mit dem Mehl zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, verarbeiten; zu einer Kugel formen. An einem warmen Ort, zugedeckt 30 – 40 min. aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt4

Danach den Teig noch einmal durchwirken, in vier gleich Große Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche, zu den typischen, länglichen Focaccia - Fladen ausrollen.

Schritt5

Nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen, wieder abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt6

Der Belag:

Schritt7

Die Birnenspalten mit etwas Zitronensaft marinieren, um ein braun werden zu vermeiden.

Schritt8

Die Fladen gleichmäßig, dicht an dicht belegen. Den gewürfelten Speck darüber verteilen, mit etwas gehacktem Rosmarin bestreuen und mit den Camembert Scheiben belegen.

Schritt9

Über Alles noch ein wenig gutes Olivenöl träufeln und frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben.

Schritt10

Für 10 – 12 min. in den auf 220° C vorgeheizten Backofen geben und knusprig heraus backen.

Rezeptart: Fleischgerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-focaccia-mit-speck-und-camembert/