

Focaccia mit Rosmarin und Schinken

02.Mai 2022

Zutaten für 1 Focaccia

200 g Berger-Römerschinken

500 g Mehl (Type 550)

1 EL Weizengrieß

1 Pkg. (7 g) Trockengerst

Olivenöl

30 g Semmelbrösel

300 ml Wasser

125 g Kastanien (schon geschält, vakuumverpackt)

3-4 Zweige frischer Rosmarin

Salz



Zubereitung

Die Germ in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen, 10 Minuten rasten lassen.

Mehl mit dem Weizengrieß und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen, eine Mulde in der Mitte formen. Die Germmischung in die Mehlmulde gießen, mit einem Holzkochlöffel oder mit den Händen einarbeiten. Entweder mit der Küchenmaschine oder mit den Händen 5 Minuten kneten. In einer eingeeölten Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Bärlauch vorbereiten: Bärlauch in einem Mixer mit etwas Salz und 60 ml Olivenöl grob mixen.

Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eine Backform (ca. 28 x 22 cm) mit Olivenöl einölen, mit den Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig nochmals kurz mit den Händen durchkneten, in die Form legen, zurechtdehnen (der Teig sollte die Form ausfüllen).

Focaccia nun 20-25 Minuten backen, die Oberfläche sollte goldbraun sein. Mit noch etwas Olivenöl beträufeln und in Stücke schneiden. Am besten mit frischem und hauchdünn geschnittenem Rohschinken und/oder reifem Parmesan noch warm essen.

In der Zwischenzeit Schinken in 5 cm lange Streifen schneiden. Sanft mit den Fingern Mulden in die Focaccia drücken. Rosmarinnadeln und Kastanien in den Teig drücken, Schinken streifen darauf verteilen, salzen und nach Belieben mit Öl beträufeln.

15-20 Minuten auf der mittleren Einschubleiste backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln und ggf. noch etwas salzen.

Tipp: Je nach Saison, Anlass und Vorliebe kann man die Kastanienstücke auch durch Oliven (ohne Kern) ersetzen.

