



Focaccia mit Peso verde, Parmaschinken und Tomaten

Zutaten für 2 Personen

Für die Focaccia (selber gemacht)

- 400 g Weizenmehl (plus etwas Mehl zum Kneten)
- 100 g Grießmehl (Semola)
- 60 g Trockenhefe
- ½ EL Zucker
- 300 ml Wasser (lauwarm)
- etwas Olivenöl Extra vergine

Für den Belag

- 1/2 Glas ORO d'Italia Pesto Verde
- 2-3 Zweige Thymian
- 100 g Kirsch- oder Datteltomaten
- 300 g Parmaschinken
- 100 g frischen Babyspinat
- 2-3 Stängel Basilikum



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Bereiten Sie die Focaccia zu (nächster Schritt). Waschen Sie die Tomaten. Während sie im Ofen ist, waschen Sie den Babyspinat und tupfen Sie ihn vorsichtig trocken. Nehmen Sie den Schinken aus dem Kühlschrank. Waschen Sie einige Stängel Basilikum.

Schritt 2: Die Focaccia zubereiten

Vermengen Sie die beiden Mehlsorten in einer großen Schüssel und machen Sie mit dem Löffel eine kleine Mulde in das Mehl. Geben Sie nun das Wasser in einen Messbecher und fügen Sie Hefe und Zucker hinzu. Lassen Sie die Mischung nun gehen, bis sie kleine Blasen wirft. Gut umrühren und dann zum Mehl geben. Dann geben Sie Olivenöl und Meersalz hinzu und verkneten die Mischung mit dem übrigen Mehl – zunächst mit einem Rührlöffel, dann mit der Hand.

Sollte der Teig noch an den Händen kleben, geben Sie einfach ein bisschen mehr Mehl hinzu. Ist er zu trocken, fügen Sie etwas (!) Wasser hinzu. Bedecken Sie dann die Rührschüssel mit einem sauberen Küchentuch und lassen Sie den Teig an einem warmen Ort (Backofen auf 50 °C vorgeheizt oder auf der Heizung) mindestens eine halbe Stunde gehen. Der Teig sollte locker aufgegangen sein.



Schritt 3: Die Focaccia backen

Rollen Sie den Teig nun behutsam auf einem Backblech aus. Drücken Sie nun mit dem Finger vorsichtig tiefe Löcher in den lockeren Teig. In jedes Loch geben Sie etwas Thymian und darauf eine Kirsch- oder Datteltomate. Wenn Sie keine frischen Tomaten haben, können Sie auch wunderbar Kirschtomaten oder aus der Dose nehmen. Vorher abtropfen lassen! Backen Sie die Focaccia für etwa 20-25 Minuten bei 220 °C Ober- und Unterhitze, bis sie schön goldgelb gebacken ist. Sie soll nicht zu stark bräunen, da sie dann leicht trocken wird.

Schritt 4: Das Pesto verde auf die Focaccia streichen

Wenn die Focaccia fertig gebacken ist, nehmen Sie das Blech aus dem Ofen und lassen Sie sie etwas abkühlen. Dann streichen Sie mit einem Löffel ein wenig Pesto Verde zwischen die Tomaten.

Schritt 5: Der Parmaschinken und das Finale

Verteilen Sie nun die dünn geschnittenen Scheiben Parmaschinken auf der Focaccia. Zum Servieren schneiden Sie die Focaccia in Stücke und garnieren Sie sie mit einigen Blättchen Babyspinat und Basilikum. Servieren Sie die Focaccia auf einem Teller oder einem rustikalen Holzbrettchen. Wenn Sie eine Focaccia ohne Parmaschinken zubereiten möchten, probieren Sie doch unser Rezept für eine Tomaten-Focaccia.