

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT FOCCACIA VOM GRILL



REZEPT

4 Personen



ZUTATEN

2 Käseerei Champignon Hoch-Genuss (Zimmertemperatur)
200g Mehl
3 EL Olivenöl
eine Prise Salz
90-110ml kaltes Wasser
Rucola
80g Parmaschinken

ZUBEREITUNG

Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz mischen, kaltes Wasser unterkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Eine Kugel formen, zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.

Rucola waschen, trocken schleudern. Parmaschinken in Streifen schneiden. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 8 Stücke teilen, zu Kugeln und dann zu 10 cm großen Fladen formen, mit Olivenöl einstreichen.

Fladen mit der geölten Seite auf den heißen Grill legen. Nach 2-3 Min. wieder mit Öl bestreichen, wenden und 2-3 Min. fertig backen. Mit Meersalz würzen, mit Rucola und Schinken belegen. 2 Käseerei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden, auf den Fladen arrangieren und warm servieren.

Tipp: Bei schlechtem Wetter können Sie die Focaccia in einer beschichteten Pfanne ohne Fett backen.