

Käserei Champignon Hoch-Genuss mit Focaccia vom Grill



Zutaten für 4 Portionen:

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

Zubereitung:

Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz mischen und danach kaltes Wasser unterkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Eine Kugel formen und zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Rucola waschen und trockenschleudern. Parmaschinken in Streifen schneiden. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 8 Stücke teilen, zu Kugeln und dann zu Fladen mit 10cm Durchmesser formen, mit Olivenöl einstreichen. Fladen mit der geölten Seite auf den heißen Grill legen. Nach 2-3 Min. die zweite Seite mit Öl bestreichen, wenden und 2-3 Min. fertig backen. Mit Meersalz würzen und mit Rucola und Schinken belegen. 2 Käserei 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.

