Focaccia mit grünem Pesto, Parmaschinken und Tomaten

Focaccia mit grünem Pesto, Parmaschinken und Tomaten

Leicht | 2 Portionen | 75 min.



Focaccia ist eine lockere italienische Brotsorte, die auf dem Blech im Ofen gebacken wird. Dieses Rezept für Focaccia enthält gleich mehrere italienische Spezialitäten: würzigen Parmaschinken, fruchtige Tomaten und aromatisches Pesto Verde. Una esperienza magnifica!

Zutaten

Für die Focaccia (selber gemacht):

400 g Weizenmehl (plus etwas Mehl zum Kneten)

100 g Grießmehl (Semola)

6 g Trockenhefe

½ EL Zucker

300 ml Wasser (lauwarm)

etwas Olivenöl Extra vergine

Für den Focaccia-Belag:

1/2 Glas ORO di Parma Pesto Verde

2-3 Zweige Thymian

100 g Kirsch- oder Datteltomaten

300 g Parmaschinken

100 g frischen Babyspinat

2-3 Stängel Basilikum

Schritt 1: Die Focaccia zubereiten

Die beiden Mehlsorten in einer großen Schüssel vermischen und mit dem Löffel eine kleine Mulde in das Mehl machen. Das Wasser in einen Messbecher geben und Hefe und Zucker hinzufügen. Nun die Mischung etwas gehen lassen, bis sie kleine Blasen wirft. Gut umrühren und dann zum Mehl geben. Olivenöl und Meersalz hinzugeben und die Mischung mit dem übrigen Mehl verkneten – zunächst mit einem Rührlöffel, dann mit der Hand. Sollte der Teig noch an den Händen kleben, einfach ein bisschen mehr Mehl hinzugeben. Ist er zu trocken, etwas (!) Wasser hinzufügen. Die Rührschüssel mit einem sauberen Küchenhandtuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort (Backofen auf 50 °C vorgeheizt oder auf der Heizung) mindestens eine halbe Stunde gehen lassen. Der Teig sollte locker aufgegangen sein. Rolle den Teig nun behutsam auf einem Backblech aus.

Schritt 2: Die Focaccia backen

Nun mit dem Finger vorsichtig tiefe Löcher in den lockeren Teig drücken. In jedes Loch etwas Thymian und darauf eine Kirsch- oder Datteltomate geben. Anstatt frischen Tomaten, kann man auch wunderbar Kirschtomaten aus der Dose nehmen. Vorher abtropfen lassen! Die Focaccia für etwa 20-25 Minuten bei 220 °C Ober- und Unterhitze backen, bis sie schön goldgelb gebacken ist. Sie soll nicht zu stark bräunen, da sie dann leicht trocken wird.

Schritt 3: Der Belag

Während die Focaccia im Ofen ist, den Babyspinat waschen und vorsichtig trocken tupfen. Den Parmaschinken aus dem Kühlschrank nehmen und einige Stängel Basilikum waschen.

Schritt 4: Das Pesto Verde auf die Focaccia streichen

Wenn die Focaccia fertig gebacken ist, das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann mit einem Löffel ein wenig Pesto Verde zwischen die Tomaten streichen – das sieht sooo lecker aus!

Schritt 5: Der Parmaschinken

Nun die dünn geschnittenen Scheiben Parmaschinken auf der Focaccia verteilen.

Schritt 6: Das Finale

Zum Servieren die Focaccia in Stücke schneiden und mit einigen Blättchen Babyspinat und Basilikum garnieren. Am besten macht sich die Focaccia auf einem Teller oder einem rustikalen Holzbrettchen. Wenn du mal nicht so Lust auf Fleisch hast, probier doch unser Rezept für eine Tomaten-Focaccia. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte