



ZUTATEN

Focaccia:

500g Mehl Typ 550
+ Mehl zum Kneten
1 EL Salz
20g frische Hefe
oder 1 Pkg Trockenhefe
1 TL Zucker
200ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl

Füllung:

100g geraspelter alter Gauda
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Pfeffer
Salz
Wasser

Topping:

2 EL Olivenöl
50g geraspelter alter Gauda
1 EL Petersilie

REZEPT: GEFÜLLTES GAUDA FOCACCIA

1. Ofen auf 50° vorwärmen
2. In einer großen Schüssel Mehl mit Salz mischen
3. Hefe mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen lassen und anschließend zum Mehl geben. Mit Teigspachtel oder Löffel alles zusammen mischen und anschließend mit Händen 5 Minuten gut durchkneten. Olivenöl zugeben und weitere 2 Minuten kneten.
4. Teigschüssel zur Hälfte mit sauberen Tuch abdecken und für 1 Stunde im warmen Ofen gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat
5. Derweil für die Füllung Gauda, zerdrückte Knoblauchzehe, Olivenöl, Pfeffer und Salz mischen und zur Seite stellen
6. Hefeteig aus dem Ofen holen, auf leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zum 1cm dicken Rechteck ausrollen
7. Auf eine Hälfte des Rechtecks die Füllung streichen und mit der anderen Seite des Teiges zuklappen. Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und zusammen drücken
8. Teigfladen mit Geschirrtuch weitere 30 Minuten gehen lassen und den Ofen auf 200° vorheizen
9. Mit den Fingern vorsichtig Dellen in die Oberfläche drücken, mit Olivenöl bestreichen und für erstmalig 20 Minuten im Ofen backen
10. Nach 20 Minuten das Focaccia mit restlichen Gauda und Petersilie bestreuen und weitere 20 Minuten backen

REICHT FÜR 6 PERSÖNLICHEN

DAUERT 3 STUNDEN

(VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Das Focaccia lässt sich auch wunderbar für die Grillsaison einfrieren. Hierfür Anleitung bis zum Schritt 9 folgen und vorgebackenen Fladen in Frischhaltefolie und dann in Alufolie wickeln. Eine Nacht vor der Zubereitung dann im Kühlschrank auftauen lassen und wie in Schritt 10 beschrieben weiterbacken.

