Focaccia mit Gorgonzola

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 500g Mehl
» 1 geh. TL Salz
» 1/2 Würfel Hefe
» 3 EL Olivenöl
» 150g Gorgonzola
» 1 Eigelb

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe in 250ml lauwarmem Wasser auflösen und unter das Mehl rühren. 2EL Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 30min an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Den Teig nochmals gut durchkneten und zu acht gleich großen Kugeln formen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Fladen ausrollen.

3. Gorgonzola fein würfeln. Zwei Drittel davon auf vier Fladen verteilen. Die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mit den übrigen Fladen bedecken. Die Ränder fest andrücken. Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit 1EL Öl bestreichen und mit übrigem Gorgonzola bestreuen. Teig mehrmals einstechen, ca. 30min backen.

Tipp: Bestreuen Sie die gefüllten Teigtaschen statt mit Käse doch mal mit etwas grobem Meersalz und Rosmarinnadeln.

Nährwerte: 670kcal/E22g/F24g/KH90g pro Portion

angelegt am: 09.01.2004 Rezept-Nr: 782

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke