

Focaccia mit Raclette und Speck

**Raclettekäse verwerten auf italienische Art.
Schmeckt frisch aus dem Ofen am besten –
fein als Snack zum Apéro oder als Abendessen.**

Zutaten

Hefeteig

500g Mehl
1 ½ TL Salz
1 TL Zucker
1 Trockenhefe
3 dl Wasser, lauwarm
2 EL Olivenöl

Füllung

150g Raclette-Käse
70g Rohessspeck
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + gehen lassen + etwa 25 Minuten backen

- 1** Für den Teig Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2** Teig halbieren, auf wenig Mehl zu je einem Rechteck von ca. 20×30 cm auswallen. Eine Teighälfte auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Raclettekäse und Specktranchen darauf verteilen, zweite Teighälfte darauflegen. Teigränder gut andrücken, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
- 3** Teig mit einem Messer längs und quer je 3 mal ca. 1 cm tief einschneiden. Focaccia mit Öl bestreichen, salzen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Focaccia in Stücke schneiden.

Tipp

Ganz schnell und einfach: Hefeteig durch gekauften Pizzateig (800g) ersetzen.

