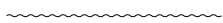


Rezept

BIRNEN-FETA FOCCACIA

DER TEIG

1 T e i g . 3 t o l l e R e z e p t e



Kontributor: **ROBERTA DALL'ALBA**

Z u t a t e n

- 87 g Mandeldrink (warm)
- 12 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 65 g Apfelmus
(Raumtemperatur)
- 270 g Dinkelmehl aus kontrolliert biologischem Anbau plus extra Mehl zum Bestäuben
- 32 g Extra virgin Olivenöl
- 1 EL Wasser (Raumtemperatur)
- 20 g Brauner Zucker
- 7 g Salz



AUSGABE
sisterMAG46

Dieser Teig kann mit oder ohne einen feststehenden Mixer zubereitet werden. Ich benutze meine Brotbackmaschine um den Teig zu kneten, es funktioniert aber auch gut von Hand.

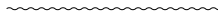
Mit einem Standmixer/Brotbackmaschine:

- SCHRITT 1** Mandeldrink, frische Hefe und Honig kombinieren und die Hefe schmelzen lassen. Die Maschine auf niedrigster Stufe starten (bei der Brotbackmaschine die 'Teig'-Einstellung verwenden).
- SCHRITT 2** Apfelmus dazugeben und nach und nach das Mehl einsieben.
- SCHRITT 3** Öl und Wasser langsam dazu gießen und warten bis alles vollständig untergemischt ist.
- SCHRITT 4** Braunen Zucker und Salz dazugeben und für 15 Minuten kneten lassen bis ein schön gleichmäßiger und leicht klebriger Teig entsteht.
- SCHRITT 5** Teig in eine Schüssel geben und abdecken, an einem warmen Ort für 1,5 bis 2 Stunden, oder bis er sich in der Größe verdoppelt hat, gehen lassen.



BIRNEN-FETA-FOCCACCIA

1 Teig. 3 tolle Rezepte



Kontributor: **ROBERTA DALL'ALBA**

ZUTATEN

1 kleine Williams-Birne

1 kleine Rote Zwiebel

½ EL Pinienkerne

20-30 g Feta Käse

Frischer Rosmarin
nach Bedarf

Extra virgin Olivenöl,
zum Einpinseln

Honig, zum Servieren
(optional)



SERVING

26 cm runde
Form - für 2/3
Gäste



AUSGABE

sisterMAG46

SCHRITT 1 Den Grundteig wie oben beschrieben zubereiten.

SCHRITT 2 Eine 26 cm runde Form mit Öl fetten.

SCHRITT 3 Wenn der Teig sich in der Größe verdoppelt hat, sofort in die Form geben und mit den Händen ausdrücken, so dass er die Form gleichmäßig ausfüllt.

SCHRITT 4 Birne und Zwiebel in sehr dünne Scheiben schneiden (2 mm dick), den Teig gleichmäßig mit den Scheiben belegen.

SCHRITT 5 Den Käse, die Pinienkerne und Rosmarin darüber streuen.

SCHRITT 6 Mit Frischhaltefolie abdecken und für 1 Stunde gehen lassen.

SCHRITT 7 Den Ofen auf 180° C vorheizen.

SCHRITT 8 Nach dem Gehen, die 'cornicione' (äußeren Rand) mit Olivenöl einpinseln.

SCHRITT 9 Für 30-35 Minuten backen.

SCHRITT 10 Mit etwas Honig servieren (optional).