

Gefüllte Focaccia

Bevor es hier über Pfingsten eine kleine Pause geben wird, habe ich Euch heute noch ein schnelles, einfaches Rezept. Eine leckere Focaccia, die durch ihre inneren Werte überzeugt. Knusprig leicht und perfekt zu einer großen Schüssel Salat, zum Grillen, als Snack oder einfach für zwischendurch. Wer unter akuter Zeitnot leidet, kann hier auch auf eine gekaufte Rolle Pizzateig aus dem Kühlregal zurückgreifen. Ich benutze mein Standardrezept für Flammkuchen, unten habe ich es Euch verlinkt. Und nun viel Spass beim Ausprobieren...



Zutaten (für zwei Stück):

- 1 Rezept Hefeteig für Flammkuchen
- 1 TL Oregano oder Pizzagewürz
- ca. 16 Scheiben Parmaschinken
- etwas Olivenöl
- Fleur de sel oder anderes grobes Meersalz

Den Flammkuchenteig zubereiten, gehen lassen und in zwei Teile teilen. Ein Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 3 mm dick) und auf ein Blech geben. Eine Hälfte der Teigplatte mit Olivenöl bestreichen, mit etwas Oregano bestreuen und die Hälfte des Schinkens darauf verteilen. Dabei am Rand etwas Platz lassen (s. Bild).



Nun die andere Teighälfte darüber schlagen und die Ränder gut andrücken. Auf die Oberfläche etwas Olivenöl, Oregano und wenig Fleur de sel geben. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Im heißen Ofen bei 220°C Ober-/Unterhitze bis zur gewünschten Bräune backen (ca. 15 Minuten).



Tipps:

- Der Parmaschinken kann nach Belieben natürlich durch Schwarzwälder Schinken oder normalen gekochten Schinken ersetzt werden.
 - Ebenso kann die Füllung mit Käse, Tomatensoße und/oder Gemüse (Pilze, Zucchini usw.) reichhaltiger gemacht werden, dann habt Ihr eine Calzone :-).
-