



Gefüllte Salami-Focaccia

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Salami
Classico
500 g Mehl
1 Packung Trockenhefe
1 EL Salz
1 EL Zucker
2 EL Olivenöl
125 g Ricotta
1 Ei
40 g gerieb. Parmesan
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
100 g schwarze Oliven ohne Stein
125 g getrocknete Tomaten (aus dem Glas)

Schritt 1

Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Mit 250 - 300 ml lauwarmen Wasser und 1 Esslöffel Olivenöl verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Schritt 2

Unterdessen Ricotta mit Ei und Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Oliven in Ringe schneiden, Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Rosmarinnadeln abstreifen und grob zerkleinern.

Schritt 3

Teig gut durchkneten und zu einem Rechteck von der Größe des Backbleches ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit der Ricottamasse bestreichen, dabei an den Seiten einen Rand von 2 cm frei lassen. WIESENHOF Geflügel-Salamischeiben Classico, Oliven, Tomaten und Rosmarin darauf verteilen. Die andere Teighälfte darüber klappen und an den Rändern fest zusammen drücken. Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und erneut ca. 30 Min. gehen lassen, bis das Teigvolumen sich deutlich vergrößert hat.

Schritt 4

Focaccia mit restlichem Öl bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.