Rezept

Mini-Focaccie mit Ricotta

Ein Rezept von Mini-Focaccie mit Ricotta, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Mehl
10 g	frische Hefe (ersatzweise 1/2 Päckchen Trockenhefe)
	je 3 Stängel glatte Petersilie und Basilikum
100 g	Ricotta
	Salz
5 EL	Olivenöl (+ Öl für den Rost)
4	in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
2	Frühlingszwiebeln (nur das knackige Grün)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 1 kräftigen Prise Salz mischen. Die Hefe zerkrümeln und mit 75 ml lauwarmem Wasser verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Mit 1 EL Öl zum Mehl geben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. In eine Schüssel legen, zudecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis der Teig ungefähr das Doppelte seines Volumens hat.

2. Für die Füllung Tomaten klein würfeln. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Das Frühlingszwiebelgrün waschen, putzen und in feine Ringe schneiden oder auch hacken. Alle diese Zutaten mit Ricotta vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Teig noch mal durchkneten und in acht gleich große Portionen teilen. Jeweils zu einer Kugel formen und mit dem Nudelholz rund (etwa 12 cm Ø) ausrollen. Die Ricottacreme auf der Hälfte der Teigfladen verteilen, dabei rundherum gut 1 cm frei lassen. Die übrigen Fladen auflegen und die Ränder gut zusammendrücken. Die Focaccie mit etwas Öl einpinseln.

4. Rost leicht einölen und die Focaccie mit der geölten Seite nach unten auf den Rost legen, dann oben auch mit dem übrigen Olivenöl einpinseln. Bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten grillen. Wenn sich auf der Oberseite der Focaccie Blasen bilden und die Unterseite so fest wird, dass sie sich ganz leicht vom Grillrost lösen lässt, die Focaccie umdrehen und noch mal so lang grillen. Kurz ruhen lassen, dann aus der Hand essen.