Gefüllte Focaccia mit Stängelkohl und Parmaschinken

Zutaten für 6 Personen

Teig

18 g Hefe
400 g Mehl
20 g Öl
2 EL gehackte grüne Oliven
1 Prise Salz

Füllung

130 g blanchierter Stängelkohl
1 scharfe Chilischote in feine Ringe geschnitten
100 g gesalzener geriebener Ricotta-Käse
120 g Parmaschinken in Scheiben
Olivenöl
Salz

Fotocredit: Consorzio del Prosciutto di Parma

Zubereitung

Hefe in warmem Wasser auflösen und mit Olivenöl und einer Prise Salz unter das Mehl mischen. Ggf. noch etwas Wasser zugeben. Zu einem glatten Teig verrühren und diesen gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit den Stängelkohl in Olivenöl dünsten, Chilischote und geriebenen Ricotta-Käse hinzufügen, mit Salz abschmecken.

Teig nochmals durchkneten, gehackte Olive untermengen und den Teig auf einem gefetteten Backblech zu einem Fladen von ca. 30 x 40 cm formen.

Teig zur Hälfte mit Gemüse und Parmaschinken-Scheiben belegen, zweite Hälfte darüber klappen und die Enden gut zusammendrücken.

Oberfläche mit Olivenöl bestreichen, Teig nochmals gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Focaccia bei 190°C 35-40 Minuten backen.