

Pfifferling-Focaccia mit Birnen und Gorgonzola

Kategorie	Vorspeisen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	über 60 Minuten



Diese knusprige und zugleich saftige Focaccia schmeckt köstlich als herzhafter Auftakt zu einem fröhlichen Herbstmahl nach einem sonnigen Tag!

Mise en place

250 g Dinkelmehl
20 g frische Hefe
1/2 TL Salz
150 ml lauwarmes Wasser
4 EL Olivenöl

160 g Pfifferlinge
2 feste Birnen
200 g Gorgonzola

EL Birnendicksaft
2 EL Wasser
2 EL Olivenöl
1 TL Milerb-Thymian

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröseln. Das Salz im Wasser auflösen, zum Mehl geben und mit dem Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Die Pfifferlinge von erdigen Teilen befreien und längs in Scheiben schneiden.

Die Birnen halbieren, das Kerngehäuse und den Stiel entfernen, dann in Spalten schneiden.

Den Gorgonzola in 2 cm grosse Würfel schneiden.

Birnendicksaft mit dem Wasser, dem Olivenöl und dem Milerb-Thymian verrühren.

Den Ofen auf 260°C einstellen.

Den aufgegangenen Teig einmal durchkneten, zu einer Rolle formen, achteln und mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Fladen auswallen.

Die Fladen mit den Birnenspalten und den Pfifferlingen belegen, Käsewürfel darüberstreuen und im Ofen auf der untersten Schiene ca. 8 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit der Birnendicksaft-Ölivenöl-Thymian-Mischung beträufeln.