



# Birnen - Focaccia mit Speck und Camembert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der tolle, herzhaft-e italienische Snack für zwischendurch oder zum Glas Wein

## Zutaten

- Für den Focaccia - Hefeteig:
  - 500 g Weizenmehl, gesiebt
  - 15 g frische Hefe
  - 1 Tl Salz
  - 1 Tl Zucker
  - 2 El Olivenöl
  - 300 ml lauwarmes Wasser
- Für den Belag:
  - 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
  - 200 g Camembert in Scheiben
  - 4 Williams Christ Birnen, geschält, entkernt in Spalten
  - Etwas Zitronensaft
  - Etwas Olivenöl zum Beträufeln
  - 1 El frischer, gehackter Rosmarin
  - Frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Der Focaccia - Hefeteig:

### Schritt3

Die zerbröckelte Hefe in lauwarmem Wasser verrühren, auflösen. Den Zucker, Olivenöl und das Salz

dazu geben und mit dem Mehl zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, verarbeiten; zu einer Kugel formen. An einem warmen Ort, zugedeckt 30 - 40 min. aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

#### **Schritt4**

Danach den Teig noch einmal durchwirken, in vier gleich Große Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche, zu den typischen, länglichen Focaccia - Fladen ausrollen.

#### **Schritt5**

Nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen, wieder abgedeckt aufgehen lassen.

#### **Schritt6**

Der Belag:

#### **Schritt7**

Die Birnenspalten mit etwas Zitronensaft marinieren, um ein braun werden zu vermeiden.

#### **Schritt8**

Die Fladen gleichmäßig, dicht an dicht belegen. Den gewürfelten Speck darüber verteilen, mit etwas gehacktem Rosmarin bestreuen und mit den Camembert Scheiben belegen.

#### **Schritt9**

Über Alles noch ein wenig gutes Olivenöl träufeln und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

#### **Schritt10**

Für 10 - 12 min. in den auf 220° C vorgeheizten Backofen geben und knusprig heraus backen.

**Rezeptart:** Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-focaccia-mit-speck-und-camembert/>