



Gorgonzola-Walnuss-Focaccia



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 250 kcal/ 1040 kJ	Fett: 18 g
Eiweiß: 7 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 6 g
Kohlenhydrate: 14 g	ungesättigte Fettsäuren: 12 g

Zubereitungszeit:

ca. 50 Minuten + ca. 3 Stunden
Zeit zum Gehen

Zubereitung:

1. Die Hefe in einer Küchenmaschine in das Wasser einrühren und ungefähr 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe leicht cremig wird. Das Öl unterrühren. Anschließend Mehl und Salz hinzufügen und mit dem Knethaken 3 bis 4 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Eine große Schüssel leicht mit Olivenöl einölen. Den Teig in die Schüssel geben und dicht mit Plastikfolie abschließen. Den Teig bei Raumtemperatur für ungefähr 60 bis 90 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf ein leicht geöltes halbes Backblech geben. Den Teig so ausbreiten, dass er so viel wie möglich von dem Blech bedeckt, und mit den Fingerspitzen weiter ausbreiten. Das Blech mit einem Küchentuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig erneut mit den Fingern auf dem Blech andrücken und weiter ausbreiten, bis er den gesamten Boden bedeckt. Wieder mit einem Küchentuch abdecken und weitere 25 Minuten ruhen lassen.
5. In einer Schüssel die Sahne und den Gorgonzola vermischen. Die Mischung vorsichtig auf dem Teig verteilen. Hierbei darauf achten, dass der Teig nicht zerrissen wird. Den Thymian gleichmäßig auf den Teig geben. Dann die gehackten Walnüsse gleichmäßig verteilen. Anschließend die Walnusshälften über den Teig streuen und leicht andrücken.
6. Den Teig leicht mit Olivenöl bepinseln, mit einem Küchentuch abdecken und ungefähr 1 Stunde ruhen lassen, bis der Teig locker aufgegangen ist.
7. Den Ofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad, Gas: Stufe 3) erhitzen. Die Focaccia für 10 Minuten backen. Anschließend die Hitze auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) reduzieren und für weitere 12 bis 15 Minuten backen, bis die Oberfläche bräunlich wird und leichte Blasen wirft. Die Focaccia sofort aus dem Ofen und von dem Blech nehmen und in 24 gleich große Stücke schneiden. Die Focaccia schmeckt heiß am besten, kann aber auch warm oder bei Raumtemperatur serviert werden.

Zutaten für 24 Portionen :

Für den Teig:

- 3 ½ TL Trockenhefe
- 360 ml warmes Wasser
- 60 ml Olivenöl Extra Vergine
- 450 g Mehl
- 2 ½ TL Salz
- etwas zusätzliches Olivenöl Extra Vergine

Für den Belag:

- 120 g Sahne
- 450 g Gorgonzola, zerbröckelt und bei Raumtemperatur
- 2 EL frischer Thymian
- 130 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 120 g kalifornische Walnusshälften
- Olivenöl Extra Vergine