



## Focaccia mit Feigen und Rohschinken

Als Kind konnte ich meine Mutter nie verstehen, wieso sie die frischen Feigen so liebte. Sobald wir in Italien im Urlaub waren und an einem Baum Feigen hingen, wurde danach gegriffen.

Heute verstehe ich sie sehr gut. Ich liebe diese Frucht und kaufe sie immer, wenn sie in einem Geschäft angeboten wird.

Vor dem Fenster meines Büros haben wir auch einen Feigenbaum, aber die Früchte wollen mehr als nur Bezirzt werden. Sie wollen einfach nicht reif werden. Hoffen wir, dass es vor Wintereinbruch doch noch klappt.

Der Bruder dieses Baumes wohnt auch in unserem Dorf und die Besitzerin wurde reichlich mit Feigen beschenkt.

Da sie weiss, dass ich Feigen mag, hat sie mir welche geschenkt. Lieben herzlichen Dank Brigitte. Es hat mich sehr gefreut.

Einen grossen Teil der Feigen habe ich gleich verspeist. Musste sie schon bald vor mir selber verstecken. Hahahha.

Mit einem Teil habe ich diese feine Focaccia gebacken. Die Kombination der Süsse der Frucht mit dem Salzigen des Teiges und des Rohschinkens ist es ein wahrer Genuss.

### **Zutaten für 2 runde Focaccia von ca. 24 cm Durchmesser**

320 g Wasser  
500 g Pizzamehl  
15 g Olivenöl  
5 g Frischhefe  
10 g Salz

### **Für den Belag einer runden Focaccia**

3 – 4 frische Feigen  
etwas Salz  
Olivenöl  
ca. 100 g Rohschinken

### **Zubereitung Teig im Thermomix**

Wasser und Hefe in den Mixtopf des Thermomixes geben. 3 Minuten/37°/Stufe 2.

Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und während 3 Minuten/Knetstufe verkneten. Teig in eine gefettete Schüssel geben und während 3 – 4 Stunden gehen lassen. Die ersten zwei Stunden alle 30 Minuten 3 Mal Falten.

### **Zubereitung Teig in der Knetmaschine**

Handwarmes Wasser mit der Hefe vermischen. Alle weiteren Zutaten ausser dem Olivenöl in die Schüssel geben und auf niedriger Stufe während 5 – 10 Minuten kneten. Zum Schluss das Olivenöl während des Knetens einrieseln lassen. Es sollte ein geschmeidiger Teig entstehen.

Teig in eine gefettete Schüssel geben und während 3 – 4 Stunden gehen lassen. Die ersten zwei Stunden alle 30 Minuten 3 Mal Falten.

### **Zubereitung Belag**

Für den Belag die Feigen waschen. Ohne die Feigen zu schälen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Sobald der Teig verdoppelt ist, dieser auf einer geölten Arbeitsfläche oder im geölten Blech ausbreiten. Am besten geht es, wenn ihr auch die Hände leicht mit Öl einreibt. Persönlich breite ich meinen Focciateig auf einem geölten Backpapier aus. Aus der oben genannten Menge kann ich zwei runde Focaccias backen.

Mit den Fingerkuppen den Teig gleichmässig ausbreiten. Die geschnittenen Feigen darauf verteilen und leicht in den Teig eindrücken.

Zudecken und nochmals gehen lassen. Dauert ca. 30 – 45 Minuten.





In der Zwischenzeit den Ofen auf 250° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, dies während mindestens 45 Minuten. Ich backe meine Focaccia auf einem Schamottstein. Dieser sollte schön heiss sein.

Vor dem Einschieben des Teiges dieser mit etwas Salz bestreuen. Etwas Olivenöl darüber verteilen.

Focaccia in den sehr heissen Ofen einschieben. Temperatur auf 230° Ober-/Unterhitze reduzieren.

Focaccia während ca. 15-20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und den Rohschinken darüber verteilen.

Heiss oder lauwarm geniessen.

