

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### FOCACCIA MIT PILZEN BIRNEN UND ROTEN ZWIEBELN - THYMIANÖL

#### Zutaten für Focaccia:

350 g	Mehl
1 – 2 TL	Salz
1.75 dl	Wasser
½ Würfel	Hefe
etwas	Olivenöl

#### Für den Belag:

200 g	Rote Zwiebeln, halbiert und längs in dünne Streifen geschnitten
200 g	Pilze – Eierschwämmchen, Steinpilze, Kräuterseitlinge etc., in feine Streifen geschnitten
100 G	Birnen, Apfelspalten
etwas	frische Thymianblättchen

#### Für das Thymianöl:

Etwas	Olivenöl (ca. 2-3 dl)
Ca. ½ Bund	Thymian

#### ZUBEREITUNG:

**Teig** - Die frische Hefe mit dem Wasser vermischen und das Mehl wie auch das Olivenöl daruntergeben. Falls der Kleib zu klebrig ist, noch mehr Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. In der Wärmeschublade) ca. 1-2 Stunden gehen lassen (bis sich das Volumen minimum verdoppelt hat).

**Für das Thymianöl** – das Olivenöl mit abgezapften Thymian mischen und in der Moulinette / Küchenmixer kurz pürieren – mit Fleur de Sel abschmecken.

**Teig / Belag** - Teig, auf einem mit Backpapier belegten Blech 1 cm dick ausrollen, mit den Fingern sanft eindrücken und mit Olivenöl bepinseln. Mit den Pilzen und den Roten Zwiebeln belegen und nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 210° C ca. 30-35 Minuten backen – je nachdem müssen Sie vielleicht die Hitze nach 20 Minuten reduzieren, nicht dass der Belag zu dunkel wird.

En guete☺.