Pizza a la Focaccia

Pizza oder Focaccia? Wer sich nicht entscheiden kann, sollte das Rezept für Pizza a la Focaccia ausprobieren - hier gibt es das Leckerste von beidem in nur einem Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Für den Hefeteig

2 EL	Olivenöl
0.5 Würfel	Hefe
250 ml	Wasser (lauwarmes)
500 g	Dinkelmehl
2 TL	Salz
1 Handvoll	Mehl (zum Ausrollen)

Für den Belag

2 EL	Olivenöl
150 g	Kirschtomaten
100 g	Mozzarella
4 TL	Pesto (nach Belieben)
100 g	Goudakäse
1 Prise	Chiliflocken
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 Bündel	Rosmarin

Zubereitung

1. Für **Pizza a la Focaccia** zunächst aus Öl, Hefe, Wasser, Mehl und Salz einen geschmeidigen Hefeteig kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mozzarella in Scheiben und Gouda in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und in die gewünschte Anzahl Portionen teilen. Jede Teigportion zu einem ca. 1 cm dicken Oval ausrollen und auf das Backblech legen.

4. Die Teigfladen mehrmals mit der Gabel einstechen und mit Olivenöl beträufeln. Tomaten, Gouda und Mozzarella gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Optional auf jedes Teigstück etwas Pesto streichen.

5. Rosmarin-Nadeln abzupfen und über die Fladen streuen. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren - nach Belieben - leicht oder komplett abkühlen lassen.

Tipp

Die Pizza a la Focaccia mit halbierten Oliven verfeinern.