

## Focaccia mit Ziegenfrischkäse und Birne

 1,5 Std.



### Zutaten

---

300 g Mehl

20 g Hefe

2 EL Olivenöl

1 Zweig Thymian

150 g Ziegenfrischkäse

3 EL Olivenöl zum  
Beträufeln

200 ml lauwarmes Wasser

5 g Salz

1 Zweig Rosmarin

1 Birne

75 g Grafschafter  
Obstwiese Birne

Fleur de Sel zum Bestreuen

# Zubereitung

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Mehl, Olivenöl und dem Salz verkneten. Den Teig eine halbe Stunde gehen lassen, dann zu einem Fladen formen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken, mit Olivenöl bepinseln. Den Fruchtaufstrich Grafschafter Obstwiese Birne als kleine Flocken auf dem Hefeteig verteilen. Ziegenkäse, Birnenspalten, Rosmarin- und Thymianzweige auf das Focaccia legen, mit Fleur de Sel bestreuen. Bei 225 Grad, Ober- und Unterhitze, ca. 15-20 Minuten backen.