



Genuss-Rezept

Gegrillte Thymian-Focaccia mit Geflügel Mortadella

Zutaten für 4 Personen

300 g	Gutfried Geflügel Mortadella „Frische Paprika“
400 g	Weizenmehl
20 g	grobes Maismehl
15 g	frische Hefe
15 g	Salz
4 EL	Olivenöl
300 ml	warmes Wasser
2	Zweige frisches Thymian



Zubereitung

Das Mehl Salz mit dem Gries vermengen. Die Hefe zwischen den Händen zerreiben und ebenfalls unter das Mehl mengen. Wasser und Öl, sowie den gehackten Thymian zugeben und zu einem Teig verrühren.

Den Teig dann auf einer gemehlten Fläche mit den Händen ca. 5 -6 Minuten walken, dabei den Teig immer wieder auseinander ziehen und zusammenlegen bis dieser nicht mehr an den Händen klebt. Den Teig nun in einer Schüssel abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Die Geflügel Mortadella-Scheiben halbieren. Den Teig zu einer Rolle ausrollen, von dieser ca. 5 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kugeln formen. Nochmals 15 Minuten mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Die Hände mit Olivenöl benetzen und die Teigkugel flach zu einem Fladen verarbeiten. Jetzt die Mortadella Scheiben in den Teig einarbeiten. In einer großen Gusspfanne (ohne Fett) den Teig von beiden Seiten ca. 3 Minuten ausbacken. Mit einigen Zweigen gehacktem Thymian bestreuen.

Pro Portion: 200 kcal, 39 g Kohlenhydrate, 7,4 g Fett

Fotohinweis: Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.