

Focaccia mit Birne, Ziegenfrischkäse und *Grafschafter Birnenschmaus*



Zutaten für Cookies:

300 g Mehl
200 ml lauwarmes Wasser
20 g Hefe
5 g Salz
2 Eßl Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Birne
150 g Ziegenfrischkäse
75 g **Grafschafter Birnenschmaus**
3 Eßl Olivenöl zum Beträufeln
Fleur de Sel zum Bestreuen

So wird's gemacht

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 **Grafschafter Birnenschmaus** 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.