

Pfirsich & Gorgonzola

Rosmarin + Thai-Chili

Hot Honey

Dünn, knusprig, saftig, würzig, süß und scharf - genau diese Version hat alle überzeugt.

Blech 35 x 45-50 cm

600 g Mehl / 80% Hydration



Zutaten

TEIG

- 600 g Weizenmehl Type 550 / backstarkes Brotmehl
- 480 g Wasser, Zimmertemperatur
- 12 g frische Hefe
- 13 g feines Salz
- 24 g natives Olivenöl extra

BLECH + SALAMOIA

- 45-60 g Olivenöl fürs Blech
- 36 g Olivenöl + 36 g Wasser
- 4 g feines Salz

BELAG

- 4 reife, aber feste Pfirsiche
- 220-240 g Gorgonzola dolce
- 3-4 Zweige frischer Rosmarin
- 60-90 g Walnüsse
- Schwarzer Pfeffer + Salzflocken

HOT HONEY - GETESTETE VERSION

- 50 g Honig
- 3 Thai-Bird's-Eye-Chilis, fein geschnitten
- 1 1/2-2 1/2 TL Zitronensaft

Knusperboden-Trick: Beim Olivenöl auf dem Blech nicht geizen. Auf dem großen Blech wird diese Teigmenge etwas dünner - mit ordentlich Öl darunter bekommt der Boden einen fast frittierten Crunch.

Zubereitung

- 1** MISCHEN. 12 g frische Hefe in 480 g Wasser auflösen. 600 g Mehl zugeben und mischen, bis kein trockenes Mehl mehr da ist. Der Teig ist sehr klebrig. Abdecken und 20 Min. ruhen lassen.
- 2** SALZ + ÖL. 13 g Salz und 24 g Olivenöl zugeben. Mit nasser Hand drücken und falten, bis beides eingearbeitet ist. Abdecken.
- 3** DREIMAL FALTEN. Nach 20 Min. den Teig von vier Seiten dehnen und zur Mitte falten. Noch zweimal im Abstand von jeweils 20 Min. wiederholen - insgesamt drei Runden.
- 4** ERSTE GARE. Abgedeckt etwa 1 1/2-2 Std. warm gehen lassen, bis der Teig blasig, wackelig und ungefähr 60-80% größer ist. Er muss sich nicht verdoppeln.
- 5** BLECH + ENDGARE. Das 35 x 45-50 cm Blech mit 45-60 g Olivenöl bestreichen. Teig hineingeben und vorsichtig zu den Ecken ziehen; zieht er sich zurück, 15 Min. warten und erneut versuchen. Abdecken und 60-90 Min. gehen lassen, bis er sehr luftig und wackelig ist.
- 6** BELAG VORBEREITEN. 4 Pfirsiche in 5-8 mm dicke Spalten schneiden. Blätter von 3-4 Rosmarinzweigen abzupfen. 220-240 g Gorgonzola in Stücke brechen und 60-90 g Walnüsse grob hacken.
- 7** HOT HONEY. 50 g Honig mit 3 fein geschnittenen Thai-Bird's-Eye-Chilis und 1 1/2-2 1/2 TL Zitronensaft verrühren. Abschmecken: süß, deutlich scharf und leicht säuerlich.
- 8** OFEN + DELLEN. Ofen 20-30 Min. auf 240°C Ober-/Unterhitze / 220-230°C Umluft vorheizen. 36 g Öl + 36 g Wasser + 4 g Salz verquirlen. Zwei Drittel auf den Teig geben, mit geölten Fingern tief eindrücken, dann den Rest darübergeben.
- 9** BELEGEN + VORBACKEN. Pfirsichspalten eindrücken, Rosmarin und eine kleine Prise Salzflocken darübergeben. Gorgonzola noch nicht dazugeben. 15-19 Min. backen, bis die Focaccia fast durch und leicht gebräunt ist.
- 10** KÄSE, NÜSSE + FINISH. 220-240 g Gorgonzola und 60-90 g Walnüsse verteilen; weitere 5-8 Min. tiefgolden backen. Etwa die Hälfte des Hot Honey darüberträufeln, pfeffern, 5 Min. im Blech ruhen lassen und dann 10-15 Min. auf einem Gitter abkühlen lassen. Restlichen Honig dazu servieren.