

# Italienische Rezepte

## Honig Focaccia mit Apfel, Feigen und Ricotta

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Beilagen, Backen

---

1/2	Würfel Hefe	200 ml	Wasser, lauwarm
450 g	Mehl	1	große Apfel, Gala oder Boskop, - entkernt und in dünnen - Spalten
50 g	Maismehl		
1/2 Essl.	Grobkörniges Meersalz, - etwas mehr zum Bestreue	340 g	FrISChe Feigen, geviertelt
3/4 cups	Honig (ca. 3 große El. - halbfester Honig, gehäu	1,25	Tasse/n Ricotta Zitronen - oder Orangenöl - (Olivenöl mit Zesten - aromatisiert)
120 ml	Olivenöl + etwas zum - Bepinseln		

---

1. Hefe zerdrücken und mit wenig lauwarmem Wasser anrühren. Mit Mehl, Maismehl, Salz, 1/2 Tasse Honig, restl. Wasser und Olivenöl 10 min in der Maschine durchkneten. Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 45 min gehen lassen.

2. Hefeteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 1 cm dick ausrollen und weitere 45 min gehen lassen.

3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mit den Fingern viele Vertiefungen bis aufs Blech in den Teig drücken. Olivenöl in die Vertiefungen pinseln, etwas grobes Meersalz über den Teig streuen, Apfelspalten und Feigen viertel auf dem Teig verteilen. Ricotta in Klecksen darüber geben und mit dem restlichen Honig beträufeln. Das Brot 35 - 40 min. backen, bis es schön braun ist. Leicht abkühlen lassen und warm servieren. Nach Belieben mit dem Aromaöl beträufeln.