

Kürbis – Rosmarin – Focaccia

Zutaten für 8 Stück

300 g	Hokkaidokürbis	3	Kartoffeln, festkochend
200 ml	Olivenöl	1 BD	Rosmarin, Nadeln gehackt
100 ml	Gemüsefond	1 Glas	Kapernäpfel (240g, trocken)
450 g	Mehl	150 g	Pancetta
Meersalz, Pfeffer		80 g	Pecorino, jung
1 Würfel	Hefe		
1 TL	Honig		

Zubereitung

- Kürbis halbieren, entkernen, die Hälfte fein würfeln.
- Kürbiswürfel in einem Topf in 2 EL Olivenöl andünsten. Fond zugießen und den Kürbis zugedeckt ca. 5 Minuten weich garen. Durch ein feines Sieb streichen, etwas abkühlen lassen.
- Mehl und 2 TL Salz in einer Rührschüssel mischen. Eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröckeln, Honig darüber träufeln und mit 4 EL warmen Wasser verrühren. Zugedeckt etwa 5 Minuten gehen lassen.
- Kürbispüree, etwa 180 ml Wasser und 4 EL Öl dazugeben, mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten und ca. 40 Minuten gehen lassen.
- Inzwischen Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Ebenfalls den restlichen Kürbis in feine Scheiben hobeln. Alles mit 3 EL Öl mischen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in Portionen teilen.
- Teig auf wenig Mehl jeweils zu dünnen Ovalen ausrollen und mit den Fingern Löcher eindrücken.
- Kürbis, Kartoffeln, Rosmarin, Kapernäpfel und Pancetta auf dem Teig verteilen.
- Würzen und 15 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 220°C Ober /Unterhitze vorheizen. (Oder Intensivbacken)
- Restliches Öl über die Focacce träufeln.
- Nacheinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten backen.
- Die Focacce mit Pecorino bestreut servieren.