

# Focaccia mit Trauben, Speck und Rosmarin



Foto von Nadine Detzel, Rezept aus dem Genussmagazin Herbst 2016 mit Modifikation Nadine Detzel

## **Zutaten:**

### *Teig:*

15 g frische Hefe

eine Prise Zucker

eine gute Prise Salz

6 EL Traubenkernöl (ich hatte leider nur Olivenöl. War aber auch lecker),

250 g Weizenmehl (habe ein 550er verwendet)

### *Belag:*

ca. 250 g grüne Trauben

100 g Bacon

2 Zweige Rosmarin

30-50 g Walnüsse

Meersalz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Den Profiknethaken einsetzen. 150 ml Wasser und Hefe in die CC, Hefe einbröckeln und bei 30° verrühren, Zucker, Salz, 2 EL Öl und Mehl hinzufügen und erst auf niedriger Stufe dann bei Stufe 2 verkneten. Knethaken entfernen und 30 min bei 30° gehen lassen.

Trauben halbieren (evtl. Kerne entfernen), Rosmarinnadeln klein hacken, Walnüsse hacken, Bacon in große Streifen schneiden.

Ofen auf 225° C vorheizen. Teig auf einer Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen (ca. 5 mm dick) und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit dem restlichen Öl bepinseln. Mit Trauben belegen, Speck, Walnüsse, Rosmarin darüber geben und das ganze salzen und pfeffern.

In ca. 15 min knusprig backen