

# Pfirsich-Rosmarin-Focaccia, Roquefort, Pancetta-Bröseln

## Für 4 Personen

150 g Pancetta, in Scheiben	50 g Butter	15 g Hefe, frisch
1 TL Zucker	5 EL Olivenöl	600 g Weizenmehl
4 Pfirsiche	1 Zitrone	150 g Roquefort
3 Zweige Rosmarin	Öl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Pancetta klein würfeln und im Ofen zehn bis 15 Minuten trocknen. Anschließend abkühlen lassen und mit 100 Gramm Mehl mischen. Die Butter in kleinen Würfeln zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und zwischen den Fingern verreiben, bis kleine Brösel entstehen. Die Hefe in 300 Milliliter lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Den Zucker, zwei Esslöffel Olivenöl, eine Prise Salz und das übrige Mehl zufügen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in vier gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen. In der Zwischenzeit die Pfirsiche halbieren und entkernen. Die Zitrone auspressen. Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen, den Roquefort zerbröckeln. Den Ofen nun auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Teigkugeln zu flachen, länglichen Fladen formen und nebeneinander auf ein gut geöltes Backblech legen. Die Teigfladen dicht mit den Pfirsichspalten belegen. Anschließend den Roquefort und den Rosmarin gleichmäßig darauf verteilen. Die Focaccia mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, etwas Salz und Pfeffer und die Pancetta-Brösel darauf streuen und im heißen Ofen etwa zehn bis zwölf Minuten lang backen.

Johann Lafer am 21. August 2010