

Speck Foccacia mit Mozzarella



REZEPT NR. 2

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 20 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

10 Stück	Speckstreifen
400 g	Foccaciateig rund
200 g	Büffelmozzarella
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 EL	Oliveneröl
1/4 Bund	Petersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Den Pizzastein auf den Grillrost legen und den Grill ca. 15 Minuten auf 250°C bei «direkter Hitze» vorheizen.
2. Den Speck direkt auf den Pizzastein legen und etwa 2 Minuten auf beiden Seiten braten. Den etwa 2 cm dick ausgewallten Foccaciateig direkt auf den Speck legen und leicht andrücken. Deckel schliessen und auf «indirekte Hitze» umschalten.
3. Für etwa 12 Minuten auf Speckseite goldbraun backen. Den Teig mit einer Palette wenden und mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen. Den Rosmarin und den Thymian grob hacken und darüber streuen. Weitere 8 Minuten mit geschlossenem Deckel knusprig backen. Mit Salz & Pfeffer sowie dem Olivenöl verfeinern und die grob gehackte Petersilie darüber streuen.

Tipp: Anstatt normalem Kochsalz, Fleur de Sel zum verfeinern verwenden und mit frischer Kresse vom Markt abrunden.

Benötigtes Zubehör: Pizzastein