

SPECKFOCACCIA MIT BALSAMICOKIRSCHEN

Vorbereitung: ca. 40 Minuten | Backzeit: ca. 35 Minuten | Für 4 Personen | Mittel |
820 kcal pro Person

GRIMBERGEN ROUGE:

Mit seinem ausgereiften Erdbeeraroma und dem Hauch von Schärfe ist das Grimbergen Rouge der perfekte Begleiter für diesen würzigen und süß-sauren Apérosnack.

ZUTATEN:

300 g Kirschen, frisch	3 EL Olivenöl
300 g Speckwürfel	1 ½ dl Balsamicoessig, dunkel
500 g Weissmehl	1 dl Rotwein
360 g Wasser	2 EL Zucker
1 Würfel Hefe	1 TL Salz
½ Bund Zitronenthymian	

ZUBEREITUNG:

1. Die Kirschen waschen und entsteinen. Den Balsamicoessig mit dem Rotwein in eine Pfanne geben, den Zucker hinzufügen und aufkochen. Die Kirschen beifügen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist.
2. Die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten. Den Zitronenthymian zupfen und fein schneiden, und die Hefe im Wasser auflösen. Alles zusammen mit dem Weissmehl mischen und zu einem Teig kneten. Nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech etwas Olivenöl träufeln, und den Focacciateig flach darauf ausbreiten. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken, und die Kirschen darin verteilen. 30 Minuten ruhen lassen. Danach im Ofen bei 180 °C etwa 35 Minuten goldbraun backen. Etwas auskühlen und in grobe Würfel schneiden.
3. Dazu ein Grimbergen Rouge einschenken, und die perfekte Harmonie einfach nur noch geniessen.

TIPP:

Für noch mehr Geschmack einfach die Focacciawürfel in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl anrösten.

