

CGM ALBIS ERFOLGSREZEPT – UNSERE HEUTIGE EMPFEHLUNG:

## **FOCCACIA MIT APRIKOSEN, MANDELN, ROSMARIN UND SPECK**

HALTBAR BIS: 06/2024



3



### **APPETIT AUF MEHR?**

Besuchen Sie unsere Website unter [cgmlab.com/albis-erfolgsrezept](https://www.cgmlab.com/albis-erfolgsrezept) und vereinbaren Sie **Ihren persönlichen Online-Beratungstermin.**

**CGM ALBIS**

Arztinformationssystem



**MAN  
NEHME**

# FOCCACIA MIT APRIKOSEN, MANDELN, ROSMARIN UND SPECK

**CGM ALBIS**

Arztinformationssystem



## SO WIRD'S GEMACHT:

Hefe in 600 ml lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Zucker, 2 EL Olivenöl, Mehl und 1 Prise Kräutersalz hinzufügen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in 4 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Inzwischen Aprikosen halbieren, Steine entfernen. Hälften nochmals dritteln. Mandeln hacken.

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Teigkugeln zu flachen, länglichen Fladen formen und diese nebeneinander auf ein gut geöltes Backblech legen. Teigfladen mit den Aprikosenspalten belegen, Speckwürfel und Mandeln gleichmäßig darauf verteilen. Aprikosen-Focaccia mit 2 EL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und im heißen Ofen für 15 Minuten auf der untersten Schiene goldbraun backen. Kurz vor Schluss mit dem gehackten Rosmarin bestreuen und diesen die letzten 2–3 Minuten mitbacken.

## GUTEN APPETIT.



**CompuGroup Medical Deutschland AG**

Geschäftsbereich ALBIS | Maria Trost 23 | 56070 Koblenz

T +49 (0) 800 5354515 | F +49 (0) 261 8000-1650

info.albis.de@cgm.com | [cgm.com/albis](http://cgm.com/albis)

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

15 g frische Hefe  
1 TL Zucker  
4 EL Olivenöl  
500 g Weizenmehl  
Meersalz  
12 reife Aprikosen  
Rosmarin  
75 g ganze Mandeln  
15 g gewürfelter Räucherspeck  
Etwas Öl zum Bestreichen des Blechs  
Schwarzer Pfeffer

## BEILIEGENDE GERWÜRZE:

Rosmarin, mediterranes Kräutersalz, Pfeffer

**TIPP:** Die Kombination von fruchtigem Obst mit den herzhaften Aromen von geräuchertem Speck und mediterranen Kräutern schmeckt ausgezeichnet, besonders auf einer frisch gebackenen Focaccia. Ersetzen Sie doch einmal die Aprikosen durch Birnen oder kernlose Weintrauben. Statt Mandeln kann man auch gehackte Walnüsse oder Pinienkerne verwenden.