

San-Daniele-Schinken mit Feigen-Schiacciata

Für 4 Personen

Teig:

30 g Hefe, frisch	200 ml Milch, lauwarm	50 g Zucker
500 g Mehl	50 g San-Daniele-Würfel	2 EL Dessertwein
100 g Walnusskerne	1 TL Fenchelsamen	100 ml Olivenöl
1 Ei	Salz	

Belag:

500 g Feigen	1 EL Rosmarinnadeln	2 EL Pinienkerne, geröstet
400 g San-Daniele-Schinken	Meersalz	Pfeffer
Olivenöl		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen

Die Hefe zerbröseln und mit etwas Milch und einem Teelöffel Zucker anrühren. Mehl mit dem übrigen Zucker und etwas Salz mischen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefemilch hineingießen und zugedeckt an einem warmen Ort circa 15 Minuten gehen lassen. Die San Daniele-Würfel und die grob gehackten Walnusskerne mit dem Dessertwein mischen. Die Fenchelsamen ohne Fett etwas anrösten und dann im Mörser leicht ausdrücken. Die übrige Milch, das Olivenöl und das Ei mit dem Fenchelsamen zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten, dann erst die Walnusskerne darunter arbeiten. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und zu einem etwa einen Zentimeter dicken eckigen Fladen formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Fladen darauf legen und zugedeckt noch einmal circa 15 Minuten gehen lassen.

Belag:

Inzwischen die Feigen waschen, die Stiele abschneiden und in Scheiben schneiden. Die Feigen mit Rosmarin und Pinienkernen auf dem Fladen verteilen. Fladen im vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten backen, bis er aufgegangen und schön gebräunt ist. Leicht auskühlen lassen. San Daniele Schinken in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Fladen servieren. Etwas Olivenöl über den Fladen träufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Cornelia Poletto am 05. Dezember 2008