



Aprikosen-Joghurt-Focaccia

Zubereitung

Teig

- Hefe im Wasser auflösen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
- Teig in acht gleich grosse Stücke teilen und zu kleinen Fladenbroten formen. Abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Belag

- Griechischen Joghurt und Ei miteinander verrühren. 50 g Rahm-Tilsiter, Salz, Pfeffer und Thymian hinzufügen und verrühren. Kühl stellen.
- Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden.
- Mit den Fingern eine Mulde in die Focaccias drücken. Den Rand mit Öl bestreichen, anschliessend die Joghurt-Käse-Masse in die Mulde geben. Aprikosen auf der Masse verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und nochmals etwas Thymian darübergeben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze) circa 16 bis 20 Minuten backen.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten

Teig

500 g	Mehl
1	Ei
250 ml	Wasser
½ Würfel	frische Hefe
3 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
1 TL	Salz

Belag

180 g	griechischer Joghurt
1	Ei
1 EL	Olivenöl
½ TL	Thymian
	Salz und Pfeffer
200 g	Aprikosen
150 g	Rahm-Tilsiter, gerieben