



© Céline de Cérou pour France Olive

# süsse focaccia mit Pfirsichen und Himbeeren, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

## Für 6 Personen:

### Für den Teig:

- 500 g Mehl Type 550
- 370 ml Wasser
- 6 g Trockenhefe
- 50 g heller Rohrzucker
- 10 g Salz
- 3 EL **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.**
- 1 TL Vanilleextrakt oder Zitronenabrieb (optional)

### Belag:

- 2 bis 3 reife Pfirsiche
- 100 g frische oder gefrorene Himbeeren
- 2 bis 3 EL Rohrzucker
- 2 EL **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.**
- Optional: einige frische Rosmarinnadeln oder Basilikumblätter

### Zum Verfeinern:

- Honig oder Agavendicksaft
- Ein Hauch Fleur de Sel



Vorbereitung: 20 Minuten

Kochen: 20 Minuten

Garzeit: 3,5 Std

## Den süßen Focaccia-Teig zubereiten:

Mehl, Zucker, Salz und Hefe in einer großen Schüssel vermischen. Wasser (Raumtemperatur), Olivenöl aus der Vallée des Baux-de-Provence g.U. und Vanilleextrakt oder Zitronenabrieb zugeben. Zu einem klebrigen Teig verkneten. 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdreifacht hat.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. In einer mit Backpapier ausgelegten Backform ausbreiten. Mit Olivenöl beträufeln, Vertiefungen mit den Fingern formen.

Für den Fruchtbelag: die Pfirsiche in dünne Spalten schneiden. Die Pfirsichespalten und die Himbeeren auf dem Teig verteilen (Sie können die Himbeeren auch 5 Minuten vor Ende der Backzeit hinzufügen, sodass sie nur leicht angegart werden). Mit Rohrzucker bestreuen, 2 EL Olivenöl, etwas Wasser und optional ein paar Rosmarinnadeln hinzufügen. Erneut 1 ½ Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

20 bis 25 Minuten bei 200 °C backen (am Ende optional 3 Minuten unter dem Grill fertig backen, falls gewünscht). Aus dem Ofen nehmen, mit etwas Honig oder Agavendicksaft beträufeln und mit Fleur de Sel und frischem Basilikum bestreuen (optional).

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus Vallée des Baux-de-Provence g.U. mit seinen Aromen aus frisch gemähtem Gras, Apfel, Mandeln, roher Artischocke, frischen Haselnüssen und Tomatenblatt.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden:

Provence, Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.



FranceAgriMer

FRANCE  
**Olive**  
Production

REG. (UE) 2021/2115 P.O.  
OCM ÖL jahr 2025