

# BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Gerichte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE

## 41 Feigen-Schiacciata

mit San-Daniele-Schinken

# Feigen-Schiacciata

Toskanisches Fladenbrot  
mit San-Daniele-Schinken

**Schwierigkeitsgrad:** einfach  
**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde  
**Ruhezeit:** ca. 1 Stunde

**Zutaten (für 8 große Stücke):**

**Für den Teig:** 30 g frische Hefe, 200 ml lauwarme Milch, 50 g Zucker, 500 g Mehl, 1 Prise Salz, 50 g San-Daniele-Schinken (in dünnen Scheiben), 100 g Walnusskerne, 1 TL Fenchelsamen, 2 EL Vin Santo oder Marsala, 1 Ei, 100 ml Olivenöl.

**Für den Belag:** 400 g Feigen (6–8 Stück), 1–2 EL Rosmarinadeln, 2 EL Pinienkerne, ca. 40 g Rucolasalat, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 300 g San-Daniele-Schinken (in dünnen Scheiben), 2 TL Aceto Balsamico, 4 EL bestes Olivenöl.

- Hefe zerbröckeln und mit etwas Milch und 1 TL Zucker verrühren. Mehl, Salz und restlichen Zucker in eine Schüssel geben. Eine Mulde hineindrücken, Hefemilch in die Mulde gießen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Schinken für den Teig fein würfeln. Walnusskerne grob hacken. Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, im Mörser leicht zerdrücken. Schinken, Walnüsse und Vin Santo oder Marsala mischen. Restliche Milch, Fenchel, Ei und Öl zum Teig geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Nuss-Schinken-Mischung kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und auf einem Bogen Backpapier in Backblechgröße ausrollen. Mit Papier aufs Blech geben. Feigen waschen, die Stiele abschneiden. Feigen in Scheiben schneiden. Auf dem Teig verteilen. Mit Rosmarin und Pinienkernen bestreuen.
- Schiacciata im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 30–35 Minuten backen. Rucola waschen, trocken tupfen oder trocken schleudern und etwas zerpfücken. Schiacciata herausnehmen, samt Papier vom Blech auf einen Rost ziehen und etwas abkühlen lassen. Pfeffern und in 8 Stücke schneiden. San-Daniele-Schinken und Rucola darauf verteilen. Balsamessig und Olivenöl verschlagen, bei Tisch darüberträufeln.

**Pro Stück:**

ca. 600 kcal, 18 g Eiweiß, 28 g Fett, 61 g Kohlenhydrate

\* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter [www.fuer-sie.de](http://www.fuer-sie.de) können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Cornelia Poletto schneidet den Schinken selbst auf



Die Feigen werden gleichmäßig auf dem Teig verteilt



## Polettos Wein-Tipp

Zur Schiacciata empfiehlt Sommelier Remigio Poletto einen deutschen Weißwein: „Der 2007 Riesling Eitelsbacher Karthäuserhofberg Kabinett feinherb vom Weingut Karthäuserhof bei Trier verbindet exotische Aromen wie Banane und Maracuja mit leichter Süße und erfrischender Säure.“ Für 9,70 Euro über [mail@karthaeuserhof.com](mailto:mail@karthaeuserhof.com).