



## GRAND NOIR mit Focaccia und Parmaschinken

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g **GRAND NOIR**  
200 g Mehl  
3 EL Olivenöl  
eine Prise Salz  
90 –110 ml kaltes Wasser  
Rucola  
80 g Parmaschinken



### ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz mischen und danach kaltes Wasser unterkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Eine Kugel formen und zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
2. Rucola waschen, trockenschleudern. Parmaschinken in Streifen schneiden.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 16 Stücke teilen, zu Kugeln und dann zu Fladen mit 5 cm Durchmesser formen und mit Olivenöl einstreichen. Fladen mit der geölten Seite auf den heißen Grill legen. Nach 2–3 Minuten die andere Seite mit Öl bestreichen, wenden und 2–3 Minuten fertig backen.
4. Mit Meersalz würzen und mit Rucola und Parmaschinken belegen. **GRAND NOIR** in Spalten schneiden, auf den Fladen arrangieren und warm servieren.

**Tipp:** Bei schlechtem Wetter können Sie die Focaccia in einer beschichteten Pfanne ohne Fett backen.