



# Focaccia

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	50 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	1 Std. 50 Min.
Stück	1
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit blauen Kartoffeln/Erdäpfeln und Oliven

## Kartoffeln/Erdäpfel

---

300 g blaue Kartoffeln/  
Erdäpfel (z. B. St. Galler)

## Teig

---

500 g Weizenmehl Type 550

1½ TL Salz

½ Würfel Germ (ca. 20 g)

300 ml Wasser

100 g entsteinte Oliven

2 Zweige Rosmarin, gehackt

Olivenöl zum Einfetten

## Belag

---

4 EL Wasser

4 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gepresst

## Formen

---

Olivenöl zum Einfetten

etwas Fleur de Sel





## Kartoffeln/Erdäpfel

---

Kartoffeln/Erdäpfel waschen, auf einem gelochten Edelstahlblech mit Dämpfen 100 °C 25 Minuten lang garen.

Kartoffeln/Erdäpfel abkühlen lassen. Schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden.

## Teig

---

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, glatten Teig kneten. Kartoffel-/Erdäpfelwürfel begeben und sorgfältig in den Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. In einer Schüssel auf den Garraumboden stellen und mit Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C 1 Stunde lang um das Doppelte aufgehen lassen.

## Belag

---

Alle Zutaten gut verrühren.

## Formen

---

Kuchenblech mit reichlich Olivenöl einfetten. Teig auf das Kuchenblech geben, von Hand ca. 1 cm dick flach drücken. Belag auf dem Teig verteilen und mit den Fingern Mulden hineindrücken. Etwas Fleur de Sel darüber streuen und 30 Minuten aufgehen lassen.

## Backen

---

Garraum mit Profi-Backen beheizt auf 210 °C vorheizen.

Focaccia auf der mittleren Auflage 25 Minuten backen.

Focaccia auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

## Garschritte

---

**Dämpfen 100 °C während 25 Min.**

**Gargut entnehmen und zubereiten. Ofentür zum Auskühlen offen lassen.**

**Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.**

**Formen Sie den Teig und backen Sie ihn nach dem nochmaligen Aufgehen.**

**Garraum auf 210 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Profi-Backen beheizt 210 °C während 25 Min.**





## Zubehör

---

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

Gitterrost

