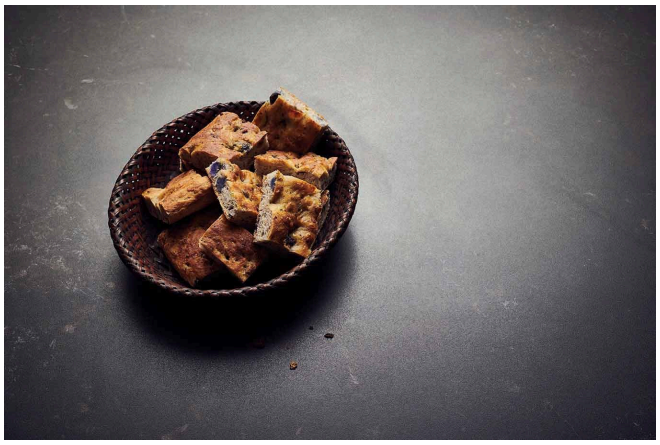
Focaccia

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 beigeben 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 bemehlt 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 bemehlt 210 °C während 25 Min.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022