



Kartoffel-Focaccia

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	19 Min.
Portionen	6
Gerät	Combair SE ab 2009

Kartoffeln

300 g Kartoffeln, mehlig kochend

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Kartoffelwürfel im Salzwasser weich kochen. Auskühlen lassen.

Hefeteig

500 g Mehl

300 ml Wasser

21 g Hefe, frisch

15 g Salz

50 g Olivenöl

Für den Teig Mehl, Wasser und Hefe in eine Rührschüssel geben und für 6 Minuten auf niedrigster Stufe mit der Küchenmaschine mischen. Salz zugeben und für 4 Minuten weitermischen. Nach Ablauf der Zeit Teig auf der höchstmöglichen Stufe für 3 Minuten kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Am Schluss die ausgekühlten Kartoffelwürfel dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten.

Teig eine Stunde lang in der Rührschüssel um das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Focaccia

Kuchenblech mit Olivenöl einfetten, Teig daraufgeben und in der Grösse des Bleches ausziehen.

5 g Fleur de Sel

5 Rosmarinzwige

½ Knoblauchzehe

30 ml Olivenöl

30 ml Wasser





Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Knoblauch schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit dem Fleur de Sel, den Rosmarinnadeln, dem Wasser und dem Olivenöl mit dem Pürierstab mixen. Die Hälfte der Mischung über den Teig giessen. Teig mit den Fingerspitzen eindrücken, sodass die typischen Focacciavertiefungen entstehen. Restliche Mischung darübergeben und nochmals Löcher eindrücken. Teig bei Raumtemperatur für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Garraum auf 200 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

PizzaPlus 200 °C während 19 Min.

Tipps

Falls vorhanden, kann für die Teigruhe die Betriebsart «Aufgehen lassen» im GourmetGuide verwendet werden.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 11.12.2019