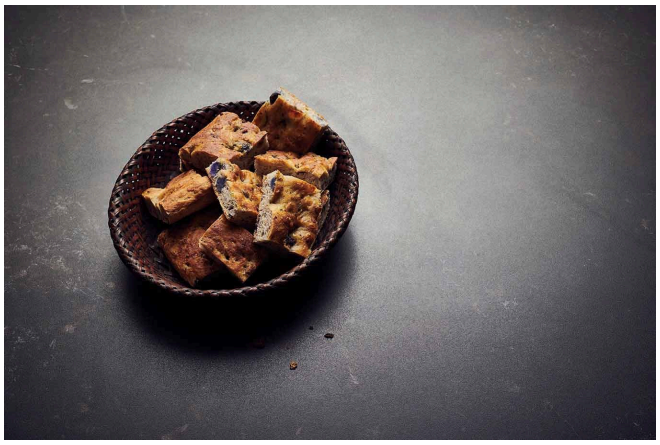
Focaccia

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 und Oliven

Kartoffeln

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

Teig

500 g Weizenmehl Type 550

1½ TL Salz

½ Würfel Hefe (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

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

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

Teig

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, glatten Teig kneten. Kartoffelwürfel 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