Kartoffel-Rosmarin-Focaccia



Zutaten Teig

- 250 g Manitoba Mehl Type 0
- 250 g Weizenmehl Type 550
- 300 g lauwarmes Wasser
- 7 g Trockenhefe
- 14 g Salz
- 42 g Olivenöl

Zutaten Belag

- 50 g Olivenöl
- 3 Rosmarinzweige
- 500 g Kartoffeln
- grobes Salz aus der Mühle

Zubereitung

- Mehl, Wasser, Hefe und Salz in eine Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine für 4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
- Nach und nach das Olivenöl hinzufügen und mit der Küchenmaschine für weiter 6 Minuten kneten.
- Eine große quadratische Plastik-Box mit Olivenöl einpinseln, den Teig einfüllen, mit einem Deckel verschließen und 15 Minuten ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit den Teig 4 mal falten und dehnen.
- Das mache ich so: Den Teig an einer Seite der Plastik-Box mit feuchten Händen lösen, hochziehen, etwas in die Breite ziehen und über den restlichen Teig falten. Das ganze wiederhole man reihum bis man den gesamten Teig in der Plastik-Box 4 mal gedehnt und gefaltet hat.
- Anschließend den Teig mit dem Deckel wieder verschließen und für weitere 2 Stunden ruhen lassen.
- Backblech gut mit Olivenöl einfetten, Hefeteig aus der Box gleiten lassen und mit den Händen vorsichtig auf das Blech verteilen, abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit: Olivenöl mit 2 Rosmarinzweigen in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, anschließend den Topf zur Seite stellen und 15 Minuten ziehen lassen.
- Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem abgekühlten aromatisierenden Rosmarinöl in einer Schüssel vermengen und die Kartoffelscheiben darin 15 Minuten ziehen lassen.
- Backofen bei Ober,-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.
- Mit den Fingerspitzen kleine Mulden in den Hefeteig drücken und mit etwas Rosmarinöl aus der Schüssel bestreichen.
- Kartoffelscheiben leicht überlappt auf dem Hefeteig verteilen, mit dem restlichen Rosmarinöl bestreichen und mit groben Salz und gehackten Rosmarin bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen die Kartoffel-Rosmarin-Focaccia auf der zweiten Schiene von unten bei 210°C Ober,-/Unterhitze für 30 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Focaccia auskühlen lassen und lauwarm in beliebig große Stücke schneiden.

Portionsgröße: 1 Backblech mit extra hohem Rand 42 x 29 x 4 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©