Focaccia Barese



Zutaten Teig

- 450 g Pizzamehl Tipo 00
- 50 g feiner Hartweizengieß
- 50 g getrocknet Lievito Marde
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 170 g gekochte Kartoffeln
- 50 ml Olivenöl
- 16 g Salz

Zutaten Belag

- 500 g Kirschtomaten
- 50 ml Olivenöl
- ½ TL grobes Meersalz
- 2 TL getrockneter Oregano

Zubereitung

- Das Mehl, Hartweizengrieß und Pasta Marde mischen.
- Die Hälfte lauwarmes Wasser zu den trockenen Zutaten hinzufügen und in der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit 2 Minuten kneten.
- Anschließend den Teig das Salz und die mit der Gabel zerdrückten Kartoffeln sowie das restliche Wasser zugeben bei mittlerer Geschwindigkeit weitere 7 Minuten kneten, dabei nach und nach Olivenöl zugeben.
- Den klebrigen Teig teilen und in zwei geölte Plastikdosen geben und an einem warmen Ort 2 1/2 Stunden gehen lassen.
- Backofen auf 260 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zwei runde Backbleche mit einem Durchmesser von 32 cm mit jeweils 2 Esslöffel Olivenöl einfetten.
- Den Teig mit den Fingerspitzen bis zum Rand von dem Blech verteilen.
- Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittseite auf den Teig verteilen, mit 4 Esslöffel Olivenöl beträufeln, mit 1 Teelöffel Oregano und Salz bestreuen.
- Mach dasselbe mit dem anderen Backblech!
- Im vorgeheizten Backofen auf der 1. Schiene von unten bei 260°C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten backen, danach die Focaccia auf der mittleren Schiene für weitere 10 Minuten goldbraun backen.
- Im Anschluss das zweite Backblech backen.

Portionsgröße: 4 – 6 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©