



Kartoffel-Focaccia

Diese selbstgebackene italienische Kartoffel-Focaccia ist außen herrlich knusprig und bleibt innen dank der Kartoffeln im Hefeteig unfassbar saftig und fluffig. Das ideale, gelingsichere Grillbrot für die ganze Familie.

Kochutensilien

- Emaille-Backform

Zutaten

- 300 g Kartoffeln mehligkochende
- 1 TL Salz
- 250 g Mehl plus mehr zum Formen der Hefeteigfladen
- 1 Würfel frische Hefe
- 6 EL Olivenöl
- 50 ml Wasser
- etwas Rosmarin

Zubereitung

Schritt 1: Kartoffeln vorkochen Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie gar sind (je nach Größe der Kartoffeln dauert das ca. 20 Minuten). Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen, pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse direkt in eine große Schüssel drücken.

Schritt 2: Hefe aktivieren & Kräuter vorbereiten Während die Kartoffeln kochen, kannst du den Rosmarin putzen, die Nadeln abzupfen und grob hacken. Die frische Hefe in eine kleine Tasse zerkrümeln und mit den 50 ml lauwarmem Wasser so lange verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

Schritt 3: Die Basis vermischen Die Wasser-Hefe-Mischung sowie drei Esslöffel vom Olivenöl zum lauwarmen Kartoffelstampf in die Schüssel geben. Das Ganze mit dem Knethaken bzw. Brotteigaufsatz deines Handrührgeräts einmal gleichmäßig vermengen.

Schritt 4: Den Hefeteig kneten Die 250 g Mehl auf den Kartoffelstampf sieben und einen Teelöffel Salz über das Mehl streuen. Mit dem Handrührgerät nun alles weitere vier Minuten lang zu einem homogenen, geschmeidigen Teig verarbeiten.



Schritt 5: Teigruhe Die Schüssel mit dem Kartoffel-Focaccia-Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und für ca. 1 Stunde an einem warmen, windgeschützten Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Schritt 6: Backbleche vorbereiten Den Ofen rechtzeitig auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und etwas Mehl gleichmäßig über das Backpapier streuen. Da der Teig durch die Kartoffeln wunderbar saftig ist, solltest du auch deine Hände vor dem Formen gut bemehlen.

Schritt 7: Focaccia formen Den Focacciateig mit Kartoffeln in zwei Hälften teilen. Jeweils eine Teigkugel auf ein vorbereitetes Backblech setzen und mit den bemehlten Händen flach drücken, bis der Fladen etwa einen Zentimeter hoch ist.

Schritt 8: Das perfekte Finish Mit den Fingerspitzen die für Focaccia typischen, tiefen Kuhlen in den Teig drücken. Das restliche Olivenöl (3 EL) über die beiden Fladen träufeln, den gehackten Rosmarin und nach Geschmack grobes Meersalz darüberstreuen. Im heißen Ofen ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun und knusprig backen.