

Focaccia mit Kartoffeln und Rosmarin

Zutaten für ein Blech

Für den Teig

- 150 ml Wasser (lauwarm)
- 21 g frische Hefe (½ Würfel)
- 1 Prise Zucker
- 300 g Dinkelmehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl



Für den Belag

- 1 Kartoffel (klein)
- Rosmarin (2 Zweige)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Wasser
- Meersalz (grob)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

So bäckst du Focaccia mit Kartoffeln

1. Stelle als erstes einen Hefeteig her: Löse dazu die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auf. Gib das Mehl, das Salz und das Olivenöl in eine Schüssel und gieße das Hefewasser hinzu. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig.
2. Lass den Teig abgedeckt nun für 1 Stunde ruhen.
3. Falte ihn anschließend und lasse ihn erneut 1 Stunde ruhen.
4. Wasche die Kartoffel und den Rosmarin. Hobel die Kartoffel in ganz dünne Scheiben.
5. Spüle die Kartoffelscheiben mit Wasser ab, so entweicht etwas Stärke und sie werden schön knusprig.
6. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.

7. Bestreiche ein Backblech mit etwas Olivenöl.
8. Stürze den Teig auf das Backblech und drücke ihn mit den Fingern breit. Drücke kleine Vertiefungen in den Teig.
9. Bestreiche den Teig mit einer Mischung aus Wasser und Olivenöl. Verteile dann die Kartoffelscheiben und den Rosmarin darauf.
10. Würze das Focaccia mit Kartoffeln und Rosmarin nun mit Meersalz.
11. Backe es für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

