

Vorspeise

Kartoffel-Focaccia

Zutaten:

900 g Weizenmehl

200 g Vorteig

100 ml Olivenöl

30 g Hefe

23 g Salz

200 g Kartoffeln

550 ml Wasser

Zubereitung:

1.) Weichen Teig vorbereiten, auf ein geöltes Backblech verteilen und mit Olivenöl bepinseln. 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. 2.) Wahlweise mit grobem Meersalz und frischem Rosmarin bestreuen oder mit Tomaten, Oliven und Sardellen belegen. 3.) Backtemperatur: 220°C, Backzeit: 20-22 Minuten. Knetzeit: 5 Minuten langsam, 6 Minuten schnell. Information: Die Kartoffelfocaccia hat eine lange Frischhaltung: am nächsten Tag noch einmal warm gemacht schmeckt sie auch noch frisch und lecker.