

Focaccia mit Belag

Für 2 Backbleche

- 500 g** Kartoffeln, mehlig kochend
- 1200 g** Weizenmehl Typ 405
- 84 g** frische Hefe (2 Würfel = 4 Tüten Trockenhefe)
- ca. 400 ml** lauwarmes Wasser
- 160 ml** Olivenöl
- 1 EL** Honig
- 1 EL** Salz
- 3 EL** Rosmarin, feingeschnitten

- 400 g** italienisches Gemüse
(Oliven ohne Kerne, Paprika- & Zwiebelstreifen,
gekochte Artischocken, Trockentomaten, ...)
etwas Olivenöl zum Einpinseln

1. Kartoffeln in der Schale garen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken oder fein reiben. In einer großen Schüssel mit dem Mehl vermengen.
2. Hefe mit etwas vom warmen Wasser auflösen, mit Honig, Salz und Rosmarin unter die Kartoffel-Mehlmasse mischen. Nach und nach Wasser dazugeben bis ein feuchter Knetteig entsteht. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Den Teig auf ein bemehltes Backblech ausbreiten, das Gemüse darauf verteilen. Zugedeckt mit einem Tuch weitere 30 Minuten gehen lassen.
3. Mit Olivenöl einpinseln und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Tipp: In einer Brotbackform backen (dazu das Gemüse unter den Teig arbeiten) oder das Gemüse weglassen und vier Brotleibe á ca. 600 g backen. Die Backzeit und –Temperatur anpassen.

