

Rezept

Focaccia mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oregano

Ein Rezept von Focaccia mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oregano, am 08.12.2025

Zutaten

| | | | |
|---------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 200 g | festkochende Kartoffeln | gut 1/2 Würfel | Hefe (ca. 25 g) |
| 1 TL | Zucker | | feines Meersalz |
| 300 g | Mehl (+ etwas mehr zum Arbeiten) | 11 EL | Olivenöl |
| 100 ml | Mineralwasser | | Pfeffer aus der Mühle |
| 200 g | Büffelmozzarella | 200 g | Kirschtomaten |
| 1 TL | getrockneter Oregano | | grobes Meersalz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ungeschält in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken. Zugedeckt bei geringer Hitze in ca. 30 Min. weich garen. Ab und zu mit einer Gabel einstechen und kontrollieren, ob sie fertig sind. Kartoffeln abgießen, leicht abkühlen lassen, pellen und mit einem Stampfer zerkleinern.
2. Zwischendurch die Hefe in 100 ml lauwarmes Wasser bröseln, je 1 Prise Zucker und feines Salz dazugeben, verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis die Flüssigkeit Blasen wirft (das dauert ca. 5 Min.).
3. Mehl mit Kartoffeln, übrigem Zucker und 1 TL feinem Salz, 2 EL Öl, der Hefe, dem Mineralwasser und etwas Pfeffer in einer Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einem Teig verkneten. Abdecken, an einem warmen Ort mindestens 1 Std. 30 Min. gehen lassen.
4. Ein Pizzablech (30 cm Ø, mit Löchern) oder ein Backblech mit 1 EL Öl einfetten. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, er ist relativ flüssig und schön weich. Dann aufs Blech geben und mit dem Handballen fingerdick glatt drücken. Teig erneut für ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Auf dem Teig 6 EL Öl verstreichen. Aus restlichem Öl, 1 Prise feinem Salz und 1 EL Wasser eine Emulsion rühren. Damit den ölichen Teig besprengen. Jetzt die Fingerspitzen immer wieder dicht an dicht tief in den Teig drücken.
6. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mozzarella mit den Fingern in Stücke zupfen und auf dem Teig verteilen. Tomaten waschen und in den Teig drücken. Oregano und grobes Meersalz darüberstreuen und die Foccacia im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Wenn die Foccacia fertig ist, noch einmal mit der übrigen Öl-Wasser-Emulsion überpinseln.