

Rezept

Focaccia mit Kartoffeln, Zwiebel und Rosmarin

Ein Rezept von Focaccia mit Kartoffeln, Zwiebel und Rosmarin, am 26.04.2024

Zutaten

1 Pck. Trockenhefe	1 TL Zucker
500 g Weizenmehl (Type 550)	1 1/2 TL Salz
60 ml Olivenöl	200 g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel	½ EL Fleur de Sel
2 Zweige Rosmarin	

Ausserdem:

Mehl und Öl zum Arbeiten

1 Springform (ca. 26 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 6 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig Hefe und Zucker in 450 ml lauwarmes Wasser einrühren und ca. 15 Min. ruhen lassen. Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Hefemischung und 15 ml Olivenöl mit einem Kochlöffel, einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät (Knethaken) gut untermengen. Den noch flüssigen Teig in einer großen Plastikbox verschließen und mindestens 8 Std. (über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Danach den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den weichen Teig in die Form geben. Mit leicht geölten Fingern gleichmäßig flach drücken.
3. Die Kartoffeln schälen, kurz abbrausen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Beides mit dem restlichen Öl (45 ml) und dem Fleur de Sel mischen. Rosmarin waschen und trocken schütteln, Nadeln abzupfen, nach Belieben grob hacken und untermischen. Alles gleichmäßig und flach auf dem Teig verteilen.
4. Die Focaccia im heißen Ofen auf einem Rost (2. Schiene von unten) ca. 40 Min. backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Aus der Form nehmen, auf einem Rost abkühlen lassen oder warm genießen.