

Rezept

Kartoffel-Focaccia



Bildquelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 2 Fladenbrote:

300 g mehligkochende Kartoffeln	<u>nach Geschmack:</u>
1 TL Salz	etwas Muskat
250 g Mehl, und etwas mehr zum Formen der Teigkugeln	Pfeffer
1 Würfel frische Hefe	Paprikapulver
6 EL Olivenöl	
50 ml handwarmes Wasser	
3 Zweige Rosmarin	
grobes Meersalz	
200 g Cherrytomaten	

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Das kann je nach Größe der Kartoffeln etwa 20 Minuten dauern. Den Topf vom Herd nehmen und das Wasser abgießen. Sind die Kartoffeln abgekühlt, werden sie gepellt und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel gedrückt. Den Rosmarin unter warmem Wasser abwaschen, mit einem sauberen Tuch etwas trocken tupfen, zupfen und grob hacken. Die Cherrytomaten unter warmem Wasser abwaschen und trocknen lassen.

Nun den Kartoffel-Hefeteig für die Focaccia zubereiten:

Dafür wird zunächst die Hefe in eine Tasse zerkrümelt und mit dem handwarmen Wasser vermischt. Wasser und Hefe so lange rühren, bis die Hefe sich darin aufgelöst hat.

Anschließend, das Wasser-Hefe-Gemisch zu den gestampften Kartoffeln geben und drei Esslöffel Olivenöl beimischen. Ist keine Küchenmaschine vorhanden, die Knethaken ins Handrührgerät einsetzen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Die 250 g Mehl auf den Kartoffelstampf sieben und einen Teelöffel Salz über das Mehl streuen. Die übrigen Gewürze wie Pfeffer, Muskat, Paprikapulver und etwas Rosmarin nach Geschmack hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Mit dem Handrührgerät weitere vier Minuten lang zu einem homogenen Teig verkneten.

Rezept

Die Schüssel mit dem Kartoffel-Focaccia-Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und ungefähr eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun die Kartoffel-Focaccia formen und backen:

Zunächst den Ofen auf 200° C vorheizen. Im Anschluss zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und etwas Mehl darauf verteilen.

Nun wird der Teig in zwei Teile geteilt und zu Kugeln geformt. Mit bemehlten Händen wird je eine der Teigkugeln kreisförmig und etwa einen Zentimeter hoch auf dem Backpapier ausgebreitet. Dabei nur wenig Druck anwenden, da sonst die Luft aus dem Teig gedrückt wird.

Mit bemehlten Fingern so viele Mulden in die Teiglinge drücken, wie Cherrytomaten vorhanden sind. Den grob gehackten Rosmarin in einer kleinen Schüssel mit den restlichen drei Esslöffeln Olivenöl vermischen. Die rohen Kartoffel-Focaccia-Fladen mit der Rosmarin-Öl-Mischung bestreichen. Danach die Cherrytomaten in die Mulden drücken. Die Focaccia nach Belieben mit grobem Meersalz bestreuen und etwas pfeffern.

Beide Fladen werden im Anschluss circa 25 bis 30 Minuten im Ofen goldbraun gebacken. Wenn beim Einstechen mit einem Schaschlikspieß kein Teig am Stäbchen haften bleibt, sind die Kartoffel-Focaccias fertig. Nach dem Backen die Focaccias aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Rechtecke geschnitten servieren.

Das Rezept, inklusive Videoanleitung, gibt es auch online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kartoffel-focaccia-liquirisches-fladenbrot>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank