

Focaccia



30 Minuten
(3 Stunden
Ruhezeit)



4 Personen



vegan

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 1 kg Kartoffeln mehlig
- 500 ml Wasser
- 50 g Hefe
- Prise Salz
- 100 ml Olivenöl
- Oliven
- Kräuter

Zubereitung

- 1) Die Kartoffeln kochen und durchpressen. Dann mit Mehl, Wasser, Hefe und Salz vermengen und zu einem glatten Teig kneten.
- 2) Den Teig für circa 1,5 Stunden gehen lassen, bis er das 1,5fache Volumen erreicht hat. Auf einem gut geölten Backblech ausbreiten und mit den Fingern lockern. Erneut gehen lassen und nochmals mit den Fingern lockern. (kleine Mulden machen)
- 3) Mit Olivenöl bestreichen, Oliven und Kräuter darauf verteilen.
- 4) Bei 180°C Ober-Unterhitze für circa 20 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

Wenn man das Focaccia auch am nächsten Tag noch genießen möchte, kann man es am besten längs aufschneiden und von beiden Seiten kurz in der Pfanne rösten oder im Ofen aufbacken. So wird es wieder schön locker und etwas knusprig.

