



# Focaccia

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	50 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	1 Std. 50 Min.
Stück	1
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit blauen Kartoffeln und Oliven

## Kartoffeln

---

300 g blaue Kartoffeln (z. B. St. Galler)

## Teig

---

500 g Weissmehl

1½ TL Salz

½ Würfel Hefe (ca. 20 g)

300 ml Wasser

100 g entsteinte Oliven

2 Zweige Rosmarin, gehackt

Olivenöl zum Einfetten

## Belag

---

4 EL Wasser

4 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gepresst

## Formen

---

Olivenöl zum Einfetten

etwas Fleur de Sel





## Kartoffeln

---

Kartoffeln waschen, auf einem gelochten Edelstahlblech mit Dämpfen 100 °C während 25 Minuten garen.

Kartoffeln abkühlen lassen. Schälen und in ca. 5 mm grosse Würfel schneiden.

## Teig

---

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, glatten Teig kneten. Kartoffelwürfel begeben und sorgfältig in den Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. In einer Schüssel auf den Garraumboden stellen und mit Profi-Backen Aufgehen lassen 32°C während 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

## Belag

---

Alle Zutaten gut verrühren.

## Formen

---

Kuchenblech mit reichlich Olivenöl einfetten. Teig auf das Kuchenblech geben, von Hand ca. 1 cm dick flachdrücken. Belag auf dem Teig verteilen und mit den Fingern Mulden hineindrücken. Etwas Fleur de Sel darüber streuen und 30 Minuten aufgehen lassen.

## Backen

---

Garraum mit Profi-Backen bemeht auf 210 °C vorheizen.

Focaccia auf der mittleren Auflage 25 Minuten backen.

Focaccia auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

## Garschritte

---

**Dämpfen 100 °C während 25 Min.**

**Gargut entnehmen und zubereiten. Ofentür zum Auskühlen offen lassen.**

**Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.**

**Formen Sie den Teig und backen Sie ihn nach dem nochmaligen Aufgehen.**

**Garraum auf 210 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Profi-Backen bemeht 210 °C während 25 Min.**





## Zubehör

---

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 26.01.2022

