

Helmut Gote | Focaccia Barese

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/18/helmut-gote-focaccia-barese

Zutaten für 2 Stück:

- 250 g Kartoffeln
- 250 g Mehl, Type 550
- 250 g Hartweizengrieß
- 10 g frische Hefe
- ca. 250 ml Wasser
- 5 EL Olivenöl
- 2 Tomaten
- 1 TL Zucker
- Grobes Meersalz
- Oregano

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und etwas abkühlen lassen, dann wie für ein Kartoffelpüree stampfen.

Für den Teig die Hefe mit 1 TL Zucker in etwa 150 ml lauwarmem Wasser auflösen und gründlich mit dem Mehl, Grieß, Kartoffelstampf und 1 TL Meersalz verkneten, bis ein geschmeidig-glatter Teig entstanden ist. 2 Pizzaformen mit Olivenöl einfetten. 2 gleichgroße Teigfladen ausrollen und in die Formen legen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden an einem kühlen Ort gehen lassen, besser sind 8 Stunden.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf die Focaccia legen. Mit reichlich Olivenöl beträufeln und etwas grobem Meersalz und Oregano bestreuen. In den Backofen schieben und nach 15 Minuten die Hitze auf 200°C runterschalten. Insgesamt etwa 40 Minuten backen.

Wenn die Focaccia goldbraun ist, ist sie fertig. Etwas abkühlen lassen und servieren.

Die Focaccia lässt sich problemlos bis zu 1 oder 2 Tagen später wieder aufbacken und ist auch gut einzufrieren.

Rezept: Helmut Gote

Quelle: WDR 2 – Jetzt Gote