

Adi Bittermann

Professional

Focaccia

Griß di Rezepte

Frühling

Gartenparty

Grillen

Italienisch

ZUBEREITUNG

Mehl sieben und mit den Erdäpfeln mischen. Milch und Hefe glattrühren. Honig, Ei, Salz dazugeben und alle Zutaten mischen. Abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Arbeitsfläche mit Öl bestreichen und den Teig da- rauf stürzen, halbieren und mit den Fingern in Form bringen. Mit grobem Salz und Rosmarin bestreuen - kurz rasten lassen. Anschließend bei 180 °C etwa 15 Minuten goldgelb am Pizzastein backen.



ZUTATEN

800 g Universal-Mehl

450 ml lauwarme Milch

40 g Hefe

1 EL Honig

1 MS Salz

1 Ei

250 g gekochte, geriebene Erdäpfel