Nah&Frisch



Adi Bittermann | Professional

Focaccia

Griaß 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