

Kartoffel-Kräuter-Focaccia

Zutaten:

300g Kartoffeln, grob gewürfelt
1000g Weizenmehl Typ 405
20g Knoblauch
je 2 Essl. Rosmarin und Thymian grob gehackt
20g Würfel frische Hefe
20g Salz
400ml warmen Wassers (50°C)
50ml Olivenöl

Mehl zum Bestäuben
Backpapier oder Pizzastein
Olivenöl
grobes Meersalz
Sesam

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel füllen, mit Salz mischen, dann die restlichen Zutaten zugeben. Die Hefe zerkrümeln und in 400ml lauwarmes Wasser verrühren.

Diese Mischung mit dem Olivenöl zum Mehl geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, leicht bemehlen oder einen Pizzastein benutzen. Den Teig etwa 1,5 bis 2cm dick mit den Händen verteilen oder ausrollen.

Den Teig nochmals 20 Min. ruhen lassen.

Mit den Fingern Löcher in den Teig drücken, mit Olivenöl beträufeln, mit grobem Salz und Sesam bestreuen.

Das Blech mit dem Focaccia in den Ofen (Mitte) schieben und etwa 23 Minuten backen.



Zubereitung im Thermomix:

Kartoffel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 3sek. / Stufe 5 mixen.

Hefe, Wasser und Salz zugeben und 3 Min. / 37°C / Linkslauf / Stufe 1 rühren.

Restliche Zutaten zugeben und 4 min / Knetstufe kneten.