# Focaccia aus Kartoffel-Dinkelteig

Zutaten für die Focaccia (für 4 Personen):

· 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
· 600 g Dinkelmehl
· 100 ml Milch
· 200 ml Wasser
· 0,5 Würfel Hefe
· 1 Prise Salz
· 2 EL Olivenöl

Kartoffeln am besten am Vortag kochen. Kartoffeln waschen und mit Schale kochen. Am nächsten Tag pellen und durch eine Presse in eine Rührschüssel drücken. Das Mehl hinzufügen. Milch und Wasser leicht erwärmen und in eine Schale gießen. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Flüssigkeit vermengen. Den Hefeansatz zu den Kartoffeln geben. Den Teig nun verkneten und dabei etwas Salz und Olivenöl hinzufügen. Der Teig sollte nicht zu flüssig oder klumpig sein. Gegebenenfalls etwas Mehl oder Wasser hinzufügen. Wenn sich der Teig gut vom Rand löst und samtig ist, mit einem Handtuch abdecken und etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Weitere Zutaten:

· frischer Rosmarin
· frischer Thymian
· frischer Oregano
· Olivenöl

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Ein Backblech oder eine flache Ofenform mit Backpapier belegen oder mit etwas Olivenöl bestreichen. Den Teig oval oder rechteckig nicht zu dünn ausrollen, er sollte dicker als bei einer Pizza sein. Die Focaccia mit Kräutern bestreuen und mit Olivenöl beträufeln, dann im Ofen knusprig backen. Tipp: Eine Focaccia kann man auch mit anderen Zutaten belegen, wie Tomaten, Zwiebeln oder Knoblauch. Das knusprige Pizza-Brot passt zu Käse und lässt sich gut mit Dips servieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!
Sendetermin: 14.05.2023
Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen