

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