



# Garden Focaccia

🕒 70–90 Min   

## Zubereitung

- 1 Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Nach dem Auskühlen mit einer Gabel oder Kartoffelpresse zerdrücken.
- 2 Honig und Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl vermischen.
- 3 Die zerdrückten Kartoffeln, Öl, Salz und die italienischen Kräuter zugeben und zu einem glatten Teig kneten.
- 4 Die Teigkugel abgedeckt für min. 30 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.
- 5 Arbeitsfläche bemehlen und den Teig ca. 2-3 cm dick ausziehen (nicht mit dem Nudelholz ausrollen).
- 6 Teigfladen auf ein Backblech mit Backpapier legen und nach Belieben belegen.
- 7 Nochmal für ca. 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 8 Vor dem Backen mit Olivenöl beträufeln.
- 9 Für ca. 25-30 Minuten auf unterer Schiene backen.

## Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Pizzamehl (glatt, Type 700)
350 g	Kartoffeln, mehlig, geschält
250 g	Wasser
20 g	Hefe, frisch
2 EL	Honig
4 EL	Olivenöl
1 EL	♦ Italienische Kräuter
15 g	♦ Meersalz jodiert grob

