

Focaccia con stracchino e patate

für ein grosses Blech eines Haualtovens

300 g	Milch	Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen.
6 g	Frischhefe	In eine Schüssel geben,
200 g	feines Weissmehl	das Mehl mit einem Löffel unterrühren und das Salz beimischen.
200 g	Manitoba-Mehl (oder Weissmehl)	
10 g	Salz	Das Backblech mit einem Backpapier auslegen. Sofort den Teig mit leicht geölten Händen auf dem Blech verteilen und zwei Stunden – mit einem Tuch gedeckt – gehen lassen.
250–350 g	Kartoffeln	In der Zwischenzeit die geschälten Kartoffeln mit der Mandoline ganz fein schneiden und im Dampfkorbchen garen.
125 g	Stracchino oder ein anderer streichfähiger Frischkäse	Den Frischkäse eventuell mit etwas Rahm streichfähig verdünnen.
	Rosmarin	Wenn der Teig schön gegangen ist, den Käse ausstreichen. Die Kartoffelscheiben darauf verteilen, einige Rosmarinnadeln verteilen und etwas Olivenöl darüber träufeln.
		Bei 200° im vorgeheizten Ofen für ca. 20 bis 25 Minuten backen. Noch lauwarm in Stücke schneiden und servieren.

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



VERONICAS TIPP

Am besten schmeckt die Focaccia ganz, ganz frisch. Bereiten Sie einmal die angegebene Menge (oder die Hälfte davon) zu. Danach passen Sie die Menge Ihren Bedürfnissen an.

Die Focaccia schmeckt gut auch ohne Käse und Kartoffeln. Dann geht es superschnell: Teig zusammenrühren, gehen lassen, backen und geniessen.

Mögliche weitere Aromen: gehackte Oliven, halbierte Cherrytomaten, etwas Gorgonzola, und was immer Sie im Kühlschrank finden...