

## FOCACCIA (FÜR 4 PERSONEN)



### ZUTATEN:

1 kg	Mehl
50 ml	Olivenöl
1	Hefewürfel
10 g	Salz
20 g	Zucker
400 - 450 ml	Wasser
1 kg	frisch gekochte Kartoffeln
20 g	Rosmarin Meersalz

<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	<b>Leicht</b>
<b>Hilfsmittel:</b>	<b>Weber Style Grillform, alternativ: Pizzastein</b>
<b>Grillzeit:</b>	<b>ca. 7 - 10 Minuten</b>
<b>Grillmethode:</b>	<b>Indirekt</b>
<b>Vorbereitungszeit:</b>	<b>ca. 3 Stunden und 15 Minuten (mit Gehen)</b>

### ZUBEREITUNG:

Brotteig ansetzen und ca. 2 Std. gehen lassen, dann die noch heißen Kartoffeln stampfen und einkneten. In mit Backpapier ausgelegten Auflaufformen ca. 3 cm dick auslegen (alternativ: Pizzastein), mit Meersalz und Rosmarin bestreuen und Olivenöl darüber giessen. Mit Frischhaltefolie abdecken und noch mal 1 Std. gehen lassen. Bei ca. 240 Grad grillieren.