

**Kochen**

**Jörg Schmid**

**Montag, 20.05.2024**

**Focaccia Arosa**

**Für 1 Blech oder 3 Fladen à 280 g**

**Zutaten:**

**Für den Hauptteig:**

140 g Kartoffeln  
250 g kaltes Wasser  
125 g Vollmilch  
500 g Weizenmehl (Type 550)  
13 g Salz  
2,5 g frische Hefe  
20 g Olivenöl

**Für die Salamoia:**

60 g Olivenöl  
10 g Wasser  
2 g Salz

**Außerdem:**

Kartoffelpresse  
Digitales Küchenthermometer  
Olivenöl zum arbeiten  
Backblech



**Zubereitung**

1. Kartoffeln waschen und in einen kleinen Topf geben. Kartoffeln mit Wasser bedeckt zugedeckt aufkochen und bei kleiner Hitze 20-25 Minuten kochen.

2. Kartoffeln abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

**Jörgs Tipp:** Wer keine Kartoffelpresse hat, kann die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken.

3. **Für den Hauptteig** 125 g Kartoffeln, Wasser, Milch, Mehl, Salz, Hefe und Öl in eine Schüssel geben und zu einem weichen, plastischen Teig kneten.

**Jörgs Tipp:** Da es sehr lange dauert bis der Teig anfängt Bindung zu bekommen, kommt die Knetdauer sehr auf die verwendete Maschine an. Ich empfehle 12 Minuten langsam (auf kleinster Stufe der Küchenmaschine) und 5 Minuten schnell (auf 2. Stufe der Küchenmaschine) zu kneten. Die gewünschte Teigtemperatur liegt bei 25°C.

**Jörgs Tipp:** Wer mag, nimmt 450 g Weizenmehl 550 und 50 g Semola.

4. Den Teig in eine mit wenig Olivenöl ausgestrichene verschließbare Kunststoffdose (ca. 27\*11\*17 cm) geben.

**Jörgs Tipp:** Um das Klebergerüst des Teiges zu stärken, den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Teig dabei nach 45 und 90 Minuten dehnen und falten.

5. Den Teig abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

6. Ein Backblech fetten.

7. Den Teig aus der Dose auf das Backblech stürzen und mit allen zehn Fingern vorsichtig nach außen drücken, bis die Blechgröße erreicht ist.

**Jörgs Tipp:** Alternativ drei runde Fladen formen, entspannen lassen und ebenfalls rund nach außen drücken.

8. **Für die Salamoia** Öl, Wasser und Salz in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig mischen. Salamoia gleichmäßig auf dem Teig verteilen und in den Teig „massieren“.

**Jörgs Tipp:** nach der „Massage“ können gehackte Kräuter, getrocknete Tomaten oder gar Röstzwiebeln in den Teig eingearbeitet werden.

9. Teig nochmal 40 Minuten gehen lassen.

10. Inzwischen den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

11. Focaccia im heißen Ofen auf dem Blech im unteren Ofendrittel 20-22 Minuten backen und auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Jörgs Tipp:** Alternativ können Sie die Fladen auf einem vorgeheizten Backstein bei 250 Grad etwa 12 Minuten backen.