

Tici Kaspar

KARTOFFEL-FOCACCIA MIT PROSCIUTTO UND PILZEN

Zutaten für 2 Fladen:

Teig

- 350 g Mehl (glatt)
- 250 g Kartoffeln (mehlig)
- 1 Pkg. Trockengerm
- ½ TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 160 ml lauwarmes Wasser
- Mehl zum Nacharbeiten
- 100 g Pilze, blättrig geschnitten
- 1 Kugel Büffel-Mozzarella, gezupft
- 100 g Prosciutto di Parma
- Majoran nach Geschmack

Optional

- 1 Handvoll Rucola
- Olivenöl nach Belieben

Belag

- 1 Pkg. Ricotta
- 1 Handvoll Kirschtomaten, halbiert

Zubereitung:

- Kartoffeln weichkochen, schälen und pressen. Bestenfalls schon am Vortag!
- Mehl mit Kartoffeln, Salz, Olivenöl und Trockengerm vermengen.
- In einer Küchenmaschine mit Knethaken das lauwarme Wasser in die Mehl-Kartoffel-Mischung einlaufen lassen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.
- An einem warmen Ort für ca. 40 Min. gehen lassen, bis der Teig leicht aufgegangen ist.
- Mit etwas Mehl bearbeiten und den Teigling zu zwei länglichen Fladen formen.
- Den Backofen mit einem Backblech auf 220° Ober/Unterhitze vorheizen.
- Ricotta gleichmäßig auf den zwei Fladenbroten verteilen. Den Rand aussparen.
- Die Tomaten und Pilze auf den Fladen verteilen, mit Mozzarella belegen und Majoran sowie Salz und Pfeffer würzen.
- Die Fladen auf das bereits vorgeheizte Backblech mit Backpapier setzen und im Ofen bei 200 Grad Celsius für ca. 12-15 Min. goldbraun backen.
- Das ofenfrische Kartoffel-Focaccia mit Prosciutto und Rucola garnieren, mit Olivenöl beträufeln.

TIPP! Die Pilze schmecken noch besser, wenn man sie vor dem Belegen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbratet.

Zubereitungszeit: über eine Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht