



Foccachia (Brot)

(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

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Grill: z.B. Weber Genesis / Weber Spirit
Weber Style Grillform, alternativ:
Hilfsmittel: Pizzastein
Grillzeit: ca. 7 - 10 Minuten
Grillmethode: Indirekt
Vorbereitungszeit: ca. 3 Stunden und 15 Minuten (mit
Gehen)

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 drüber gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und noch mal 1 Std. gehen lassen. Bei ca. 240 Grad grillen.