

# Foccachia

## Zutaten für 4 Personen

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



## Rezeptinformationen

Vorbereitung:

3 Stunden 15 Minuten

Zubereitung:

3 Stunden 25 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 7-10 Minuten

Hilfsmittel:

Weber Style Grillform,  
alternativ: Pizzastein

Methode:

Indirekt

## 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.