

Focaccia



Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Dinkelmehl
- 1/2 frische Hefe
- ca. 3 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- Ca. 355 ml lauwarmes Wasser
- Olivenöl
- grobes Meersalz

Zubereitung

1. Wenn mit frischer Hefe gearbeitet wird, zuerst ein Dampfl zubereiten: Zucker und ein wenig lauwarme Milch verrühren, Hefe hineinbröseln, glatt rühren und gehen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Grube formen, das aufgegangene Dampfl hineingeben. Am äußeren Rand der Schüssel das Salz hineinstreuen. Das Öl und so viel lauwarmes Wasser hinzugeben, bis er sich von der Schüssel löst.
3. 1 Stunde warm gehen lassen
4. Blech beölen oder mit Backpapier auslegen, den Teig darauf ausrollen und ein wenig mit den Fingern eindrücken.
5. Mit Öl bestreichen, mit Salz bestreuen
6. Rohr auf 250° C vorheizen.
7. Noch einmal eine 1/2 Stunde gehen lassen.
8. 15 - 25 min backen.

Viel Freude beim Nachbacken!

