



Dinkel-Focaccia mit Oliven

🕒 60–90 Min   

Zubereitung

- 1 Mehl in eine Rührschüssel sieben. Hefe, Salz und Zucker dazugeben.
- 2 Mit Wasser und Olivenöl zu einem glatten Teig kneten.
- 3 Oliven entkernen, grob schneiden, zum Teig geben und nochmals kurz durchkneten.
- 4 Die Teigkugel mit Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 5 Den Teig auf ein Blech mit Backpapier legen und zu einem 2 cm dicken Rechteck formen.
- 6 Mit den Fingern einige Löcher in den Teig drücken und abgedeckt nochmals für 30 -40 Minuten gehen lassen.
- 7 Backofen auf 220 °C vorheizen und die Focaccia darin 15 Minuten bei Heißluft goldbraun backen. Eine Tasse mit Wasser auf den Boden des Backrohrs stellen, so geht die Focaccia noch besser auf.
- 8 In der Zwischenzeit Olivenöl mit grob geschnittenem Rosmarin, Meersalz und pikantem Knoblauch vermischen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Weizenmehl glatt
330 ml	Lauwarmes Wasser
1 Pkg.	Trockenhefe
1 TL	Vollrohrzucker
3 EL	Olivenöl
120 g	Grüne und schwarze Oliven
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Zum Bestreichen und Bestreuen

3 EL	Olivenöl
1 TL	♦ Rosmarin geschnitten
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

