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