



# 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 |

