



ZUTATEN:

300 ml Wasser

20 g Hefe

1 TL Honig

550 g Dinkelmehl Typ 630

1 TL Salz

50 g Olivenöl

Belag:

20 g Olivenöl

Salz

Kräuter

Tomaten

Oliven

etc.

BUNTES DINKEL FOCACCIA

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten.
2. In eine Schüssel geben, abdecken und 1,5–2 Stunden ruhen lassen
3. White Lady leicht mit Olivenöl einstreichen und den Teig direkt aus der Schüssel auf den Stein gleiten lassen.
4. Dann mit den Fingern in Form ziehen. (Nicht ausrollen, die Luft soll im Teig bleiben)
5. Nach und nach in die gewünschte Form bringen.
6. Dann nochmal ca. 15 Minuten ruhen lassen,
7. Mit den Fingern leichte Dellen in den Teig drücken und das restliche Olivenöl auf der Oberfläche verteilen.
8. Dann nach Wahl belegen.
9. Olivenöl, Salz und Rosamarin sind Pflicht, alles weitere die Kür ;-)
10. Bei 220 Grad Ober/Unterhitze ca. 25 Minuten backen

