



HOHENLOHER
Bauerngenossenschaft



für Talentierte



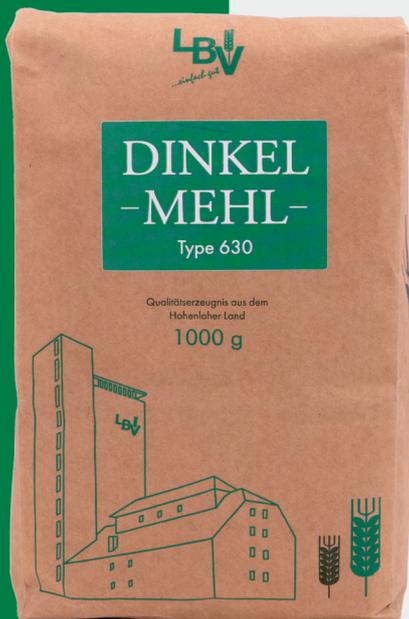
vegetarisch



90 min



5 Portionen



FOCACCIA

mit Oliven & Dinkelmehl

Zutaten

- 3 Zweige Rosmarin
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 300 g Dinkelmehl
- 4 EL Rapsöl
- 1/2 TL Salz
- 50 g schwarze Oliven
- 1 TL Zitronenschale
- grobes Meersalz

Zubereitung

Rosmarin waschen, trocken tupfen, Stiel entfernen und fein hacken.

Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Die Hefemischung mit dem Knetbalken unter das Mehl arbeiten. 2 EL Öl und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Mit etwas Mehl bestäuben und gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Teig mit dem Finger mehrfach eindrücken, sodass eine unregelmäßige Oberfläche entsteht. Erneut zugedeckt ca. 20 min. gehen lassen.

Oliven vierteln, mit Zitronenschale und restlichem Öl vermischen. Oliven-Öl-Gemisch auf dem Teigfladen verteilen. Mit etwas grobem Meersalz und Rosmarin bestreuen. Im Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 min. backen. Mit einem Küchentuch abgedeckt auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.