

UrDinkel Focaccia

1 ofengrosses Blech (mit Backpapier)

Zutaten:

500	g	UrDinkel Mehl, hell
1 ½	TL	Salz
20	g	Hefe
4.5	dl	Wasser, lauwarm
2	EL	Rapsöl
		grobes Salz zum Bestreuen
		Rosmarin zum Bestreuen

Zubereitung:

- Mehl bis und mit Rapsöl in eine Schüssel geben und mit einer Kelle glattrühren.
- Den Teig auf dem vorbereiteten Blech mit nassen Händen ca. 35 x 25 cm ausstreichen. 30-60 Min. gehen lassen, Salz und Rosmarin darauf streuen.
- Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben und bei 220° Grad ca. 25 Min. backen.



Rezepte