

Fantasie Focaccia

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: ca. 20-25 Minuten

Zutaten:

100g Dinkelkörner

300g Halbweiss Mehl

30g Olivenöl

220g Wasser, zimmerwarm

40g Hefe (1 Würfel), zerkrümelt

1 TL Salz

Belag (beliebig)

Tomatenpüree, Tomaten geviertelt, Peperoni, Oliven, Rosmarin, Pizzakäse, Speck- oder Schinkenwürfel etc.



Zubereitung:

1. Dinkelkörner in den Mixtopf und für 50 Sek. / Stufe 10 mahlen.
2. Dinkelmehl aus Mixtopf in Schüssel umfüllen.
3. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 2 vermischen.
4. Mehl, Dinkelmehl, Olivenöl und Salz begeben und 2 Min. mit Knetstufe kneten.
5. Teig ausrollen und beliebig belegen. Blech in den kalten Ofen auf der zweituntersten Rille schieben und 220 Grad Unter- und Oberhitze für ca. 20-25 Min. backen.