

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 Rapsöl in eine Schüssel geben und mit einer Kelle oder in der Küchenmaschine glatt rühren.
- 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° ca. 30 Min. backen.

Quelle: swissmilk.ch