

Mini-Focaccia



Zutaten

500 g Dinkelmehl (Typ 630)
6 g frische Hefe
250 ml Wasser
ca. 5 getrocknete Tomaten (fein gehackt)
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
4 Zweige Thymian (abgezupft)

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf Olivenöl, Tomaten und Thymian zu einem Teig kneten. Anschließend das Olivenöl, die Tomaten und den Thymian unterlaufen lassen. Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei den Teig in regelmäßigen Abständen falten.

Aus dem Teig ca. 16 kleine Kugeln formen und mit den Fingern zu kleinen Fladen drücken. Mit Olivenöl beträufeln und mit den Fingern in die Fladen einarbeiten, mit Meersalz bestreuen. Zugedeckt ca. 25 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 250° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Foccias ca. 15 Min. goldbraun backen.