

Mini-Foccacia

Zutaten

500 g Dinkelmehl (Typ 630)
6 g frische Hefe
250 ml Wasser
4 EL Olivenöl
1 TL Salz

Schwarzer Kümmel
grobes Meersalz

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf Olivenöl und schwarzem Kümmel zu einem Teig kneten. Anschließend das Olivenöl 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 und schwarzem Kümmel bestreuen. Zugedeckt ca. 25 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 250° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Foccacias ca. 15 Min. goldbraun backen.

Tipp

Ihr könnt die Foccacias super vorbereiten und dann auf dem Grill noch mal kurz aufbacken.

