

## Focaccia

### Zutaten

4 g frische Hefe  
700 g Dinkelmehl Typ 630  
2 EL Olivenöl  
1 EL Salz  
3/4 TL Ahornsirup  
630 ml Wasser

### Außerdem

etwas Olivenöl zum Formen und Beträufeln  
etwas Salz zum Bestreuen



### Zubereitung

1. Hefe und Wasser in der Schüssel der Küchenmaschine vermischen. Das Mehl hinzugeben und bei niedriger Geschwindigkeit kneten bis alle Zutaten gut vermischt sind. Weiterkneten bis der Teig wie ein dickflüssiger Muffinteig aussieht. Teig 10 Minuten ruhen lassen.
2. 2 EL Olivenöl sowie Salz und Ahornsirup hinzufügen und kneten bis der Teig beginnt sich vom Schüsselrand zu lösen. Wenn der Teig ein klatschendes Geräusch beim Kneten macht und leicht glänzt ist er fertig. Fenstertest durchführen um sicherzugehen, dass sich das Glutengerüst vollständig ausgebildet hat.
3. Eine große Schüssel mit Olivenöl einfetten und den Teig hineingeben. Teig mehrmals falten und abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich er das 1,5-fache Volumen erreicht hat.
4. Ein großes Backblech großzügig mit Olivenöl einfetten. Teig mit geölten Händen aus der Schüssel nehmen und auf das Blech legen. Mit den Fingern auseinanderziehen, so dass er das gesamte Blech bedeckt. Sollte sich der Teig schlecht ausbreiten lassen, nochmals 10 Minuten ruhen lassen.
5. Focaccia abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
6. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und nochmals mit Olivenöl bestreichen. Gleichmäßig Salz darauf verteilen.
8. Focaccia ca. 30 Minuten backen, bis sie gut angebräunt sind und die Unterseite knusprig ist.