



- Mehr als lecker -

Focaccia mit Tomaten

Zutaten

250 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Dinkelgries
20 g Honig
3 EL Olivenöl
3 g Hefe
10 g Salz
350 ml Wasser

Für den Belag

Olivenöl
Meersalzflocken
kleine Tomaten



Zubereitung

1. Die Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig verrühren, nicht kneten. Den Teig abgedeckt ca. 9 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf das Blech stürzen und mit Olivenöl beträufeln. Mit den Fingern bis in die Ecken des Bleches drücken. Abgedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen.
3. Tomaten waschen und halbieren. In die Focaccia drücken und mit Meersalzflocken bestreuen.
4. Im gut vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.