

Decorative Focaccia



Zutaten

- 500 g Zwicky Dinkelmehl oder glutenfreie Mehlmischung
- 25 g frische Hefe
- 3,5 dl Wasser
- 30 g Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 2 TL grobes Meersalz

**6 Portionen/30 Minuten aktiv
Gesamt 2 Stunden**

Belag nach Belieben zum Beispiel:

- Peperoni, Lauch Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Kräuter

Utensilien: hohes Backblech

Zubereitung

1. Eine grosse Schüssel mit Olivenöl bepinseln. 0,5 dl warmes Wasser mit Hefe und Zucker mischen.
2. Restliches Wasser, Olivenöl, Mehl und Salz zugeben und zu einem Teig verarbeiten (am besten mit Hilfe einer Küchenmaschine).
3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Mindestens 1 Stunde gehen lassen.
4. Ein hohes Backblech mit etwas Olivenöl einfetten und den Teig mit den Fingern verteilen und nochmals kurz gehen lassen.
5. Jetzt mit einem Pinsel Olivenöl auf der Focaccia verteilen und anschliessend mit den Fingerspitzen Grübchen in den Teig drücken.
6. Mit dem gewünschten Belag Blumenmuster formen und mit grobem Meersalz bestreuen.
7. Bei 200°C ca. 16 – 20 Minuten im Ofen garen (gelegentlich Dampf begeben oder einfach eine kleine Schüssel Wasser mit in den Ofen stellen).
8. Nach dem Garen mit etwas Olivenöl beträufeln und einziehen lassen. Kurz vor dem Verzehr aufbacken und warm servieren.

Zwicky wünscht en Guete!