

Wichtiger Hinweis: Passe bitte das Rezept der individuellen Verträglichkeit an.

Für die Eliminationsphase/Weglassphase geeignet



### **Focaccia**

200 g Dinkelmehl hell  
1 TL Salz  
50 ml Olivenöl  
100 ml Wasser  
¼ Würfel Hefe

2 x 2 EL Olivenöl  
Salz

Mehl, Salz in einer Schüssel mischen. Das Olivenöl und Wasser handwarm aufwärmen, Hefe darin auflösen und zum Mehl geben. Zu einem weichen Teig verarbeiten. Sollte der Teig noch kleben, gib noch etwas Mehl dazu. 60 Minuten ruhen lassen.

Auf einem Backpapier mit den Fingern ca. 1-1.5 cm dick flachdrücken.

2 EL Olivenöl in eine Schale geben, mit dem Pinsel auf dem Teig verstreichen. Etwas (wenig) Salz auf den Teig streuen.

Bei 230 Grad ca. 13 - 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze goldbraun backen (je nach Backofen variiert die Dauer).

Mit 2 EL Olivenöl die gesamte Focaccia grosszügig bestreichen.

Am besten noch warm servieren.