

Dinkel-Focaccia mit kandierten Zitronen

Für ein Blech

ZUTATEN

Für den Teig:

500 g Dinkelmehl (Type 630)

350 ml lauwarmes Wasser

1 Päckchen Trockenhefe

1 EL Ahornsirup

4 EL Olivenöl

1 ½ TL Salz

Zum Kandieren:

240 g Zucker

120 ml Wasser

1 Bio-Zitrone

200 g bunte Cocktailtomaten

4 Stängel Rosmarin

50 g Haselnüsse

Grobes Salz

Olivenöl zum Beträufeln



ZUBEREITUNG

Dinkelmehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zusammen mit dem Ahornsirup im lauwarmen Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Olivenöl und das Salz auf dem Mehland verteilen und am besten mit der Küchenmaschine in etwa 7 Minuten zu einem seidig glänzenden Teig verkneten. Er sollte sich vom Schüsselrand lösen.

Den Teig in der Schüssel in den Backofen stellen und bei Gärstufe 2 für 20 Minuten gehen lassen.

Dinkel-Focaccia mit kandierten Zitronen

ZUBEREITUNG

Den einmal gegangenen Teig aus dem Backofen nehmen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf das Backblech gleiten lassen, mit bemehlten Fingern in Form bringen und nochmals für 20 Minuten auf Gärstufe 2 im Backofen gehen lassen.

Währenddessen die Zitronen kandieren. Dazu Wasser und Zucker in einem Topf auf dem Induktionsfeld zum Kochen bringen, etwas einreduzieren, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat. Die Zitronen in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden und für etwa zwei Minuten im Zuckersirup leise köcheln lassen. Zum Abtropfen auf ein Backgitter legen, das man auf ein Blech stellt.

In der Zwischenzeit Tomaten waschen und trocknen, Rosmarinnadeln vom Stängel zupfen.

Nach dem zweiten Gehen nochmal mit bemehlten Fingern Mulden in den Teig drücken. Den Teig mit Olivenöl beträufeln. Die Mulden mit Basilikum, Haselnüssen Tomatenhälften und Rosmarinnadeln füllen. Zitronenscheiben gleichmäßig darüber verteilen und mit Salz bestreuen.

Den Backofen auf 200 °C Brotbackstufe vorheizen und Dampfzugabe stark dazu schalten. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech einschieben und die Focaccia 15 Minuten mit Dampf backen. Die Backofentüre einmal öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen und für weitere 7 Minuten ohne Dampf fertig backen.

Die Focaccia noch heiß mit etwas Olivenöl beträufeln, auf einem Gitter etwas auskühlen lassen und ganz frisch servieren.