

# Focaccia

burgenländisch

## ZUTATEN:

200g	griffiges Weizenmehl
200g	glattes Weizenmehl
200g	Dinkel Vollkornmehl
350ml	lauwarmes Wasser (unter 30 Grad)
100ml	Olivenöl
10g	frische Germ
	Traubenkerngewürz mit Meersalz
	Handvoll Rosmarinzweige

## ZUBEREITUNG:

Das lauwarme Wasser in eine Rührschüssel geben und die Germ darin auflösen und verrühren.

Dann 50ml Olivenöl, das ganze Mehl und 1TL Salz und die

Weintraubenkerngewürzmischung dazugeben und auf höchster Stufe cirka 1 Minute zu einem glatten Teig verkneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Den Teig leicht mit Mehl bestreuen und die Schüssel mit Frischhaltefolie und einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort cirka eine Stunde gehen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz mit der Hand durchkneten und mehrmals mit einem Holzkochlöffelstiel eindrücken (aber nicht durchstechen!).

Zwei Backbleche mit Mehl bestreuen. Den Teig in 2 Teile teilen und diese zu ovalen Fladen (cirka 20x30cm) auseinanderdrücken bzw. formen und mit etwas Abstand aufs Blech legen und nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Backrohr auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Knoblauch schälen, fein hacken und mit 2TL Weintraubenkernmischung und dem restlichem Öl verrühren. Die Teigscheiben damit beträufeln und die Weintraubenkern-Rosmarin-Meersalz Mischung drüberstreuen.

Auf mittlerer Schiene cirka 20 Minuten goldbraun backen.

Die burgenländischen Focaccia heiß anrichten und mit einem Glas Magic Rosé genießen.



**ICH WÜNSCHE GUTES GELINGEN UND VIEL GENUSS!**

*Silvia Heinrich*