

## ROTKABIS - FOCACCIA

Für 4-6 Personen

### Teig

150 g UrDinkel-Halbweissmehl

150 g UrDinkel-Vollkornmehl

$\frac{3}{4}$  KL Salz

20 g Hefe, zerbröckelt

ca. 2 dl Wasser

50 g Rotkabis, fein gehobelt

25 g Rohessspeckscheiben, fein geschnitten

1 EL Rapsöl

mischen

zusammen auflösen, begeben

begeben, kurz zu einem weichen, elastischen Teig kneten  
Teig zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen (1-2 Std.)

Teig auf Mehl zu einer Rondelle von ca. 25 cm Durchmesser auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Zugedeckt nochmals 20 – 30 Minuten aufgehen lassen.

Backofen auf 240 °C vorheizen

### Belag

100g Rahmquark

50 g Rotkabis, fein gehobelt

wenig Salz

50 g Rohessspeckscheiben, in Streifen

50 g Gruyère gerieben

auf dem Teig verteilen, Teig rhombenartig einschneiden

restliche Zutaten darauf verteilen

### Backen

In der unteren Ofenhälfte bei 240 °C 15 - 20 Minuten backen.

Rosa Pfeffer

Schnittlauch

Focaccia bestreuen und heiss oder lauwarm servieren.