Buchweizenfocaccia

- 320g Pellkartoffel oder Knödelteig
- 400g Dinkelmehl 630
- 200g Buchweizenmehl
- 300ml warmes Wasser
- 1TL Salz
- 40g Hefe
  gemahlener Kümmel

Wie immer alles zusammen!

Thermomixbesitzer 4 Minuten kneten.
Rührmaschinenbesitzer 6 Minuten kneten.

In die große Edelstahlschüssel geben und mind. 2 Stunden, gerne auch 3,4 Stunden oder auch über Nacht gehen lassen.
Teig nach dem Gehen im vorbereiteten, gefetteten Stein ausrollen, mit Öl einpinseln, mit der Teigkarte in die gewünschte Größe segmentieren und zugedeckt nochmal gut 30 Minuten gehen lassen.
Dann bei 230 Grad ca. 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de