

SNACKS

MEDITERRANE DINKEL-SKYR-FOCACCIA



35 Minuten



6 Portionen



einfach



pro Portion 42 kcal

ZUTATEN

350 g Skyr

300 g Dinkelmehl

2 Eier

2-3 EL Milch

1 TL Salz

1 Pck Backpulver

Kirschtomaten

1-2 Knoblauchzehen

30 ml Olivenöl

Etwas Oregano

Grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

Gib alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel und verrühr sie.

Bestreich ein Backblech mit Olivenöl oder gib ein Backpapier darauf. Den Teig portionierst du nach Belieben und rollst ihn 1 cm dick aus.

Den in Stücke geschnittenen Knoblauch drückst du in den Teig und gibst halbierte Kirschtomaten auf den Teig, sowie Oregano und etwas grobes Meersalz.

Zum Schluss verteilst du das restliche Olivenöl über dem Teig.

Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze bäckst du die Dinkel Focaccia 20-25 min.

Dazu passen frischer Mozzarella und ein Rucola-Salat.

NÄHRWERTE

