

## Gemüse-Focaccia

## Hegge-Rezept des Monats Juni

200	g	Dinkelvollkornmehl	
200	g	Dinkelmehl	
1	TL	Salz	
1	TL	Zucker	
1	P.	Hefe	
250	ml	lauwarmes Wasser	
50	ml	Olivenöl	Hefeteig herstellen, ausrollen, auf gefettetes Blech legen, gehen lassen, mit Olivenöl bestreichen
-----			
½	Bd.	grüner Spargel	in Salzwasser garen
200	g	gemischtes Gemüse (z.B. Paprika, rote Zwiebeln, Tomaten, Lauchzwiebeln, Möhren)	
		Kräuter	Gemüse und Kräuter auf dem Teig verteilen und leicht andrücken
		Sonnenblumenkerne	darauf streuen, bei 200°C Ober-/Unterhitze oder Pizzastufe ungefähr 15 Minuten backen

Dazu schmeckt Kräuterquark.