

## Farinata di ceci

### Zutaten (4 bis 6 Personen)

250 g Kichererbsenmehl

700 ml Wasser

Salz, Pfeffer

60 ml Olivenöl

### Zubereitung

In einer Teigschüssel das Wasser nach und nach mit einem Schwingbesen in das Kichererbsenmehl einrühren. (Natürlich kann man auch eine Küchenmaschine mit Schwingbesen benutzen). Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.

Den flüssigen Teig salzen und gelegentlich umrühren, da sich das Mehl wieder absetzt. Über Nacht an einem kühlen Ort quellen lassen. Allfälligen Schaum, der sich gebildet hat, entfernen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Ein flaches, möglichst grosses Backblech mit einem Teil des Öls einpinseln.

Die Teigmasse nochmals gut verrühren, den Rest des Öls unterrühren und auf das Blech giessen. Der Teigmasse soll nur gerade 5 mm hoch stehen.

Im Backofen ca. 30 Minuten ausbacken. Noch in der Backform in Stücke schneiden, nach Belieben mit Pfeffer bestreuen und warm servieren.

**Variation:** 2 EL fein gehackte Rosmarinnadeln in den Teig einrühren.