

Kräuter-Focaccia

4 Portionen

20 g Hefe

ca. 3 dl Wasser

2 «Knorr» **Kräuterlinge**
Basilikum, Oregano

500 g Mehl

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

2 EL Olivenöl zum
Beträufeln

Hefe in wenig Wasser auflösen. 1/2 dl Wasser aufkochen, Kräuterling darin auflösen, restliches Wasser zugießen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Brotteig kneten. Aufgehen lassen. Ca. 2 cm dick auswallen, mit den Fingern Löcher eindrücken. Mit Oel beträufeln. Im 200 Grad heißen Ofen 25 Minuten backen.

