

## **Focaccia**

350 g	Mehl
1 TL	Salz
2 ¼ TL	Trockenhefe
1 TL	Honig
4 TL	Olivenöl

### **ZUBEREITUNG**

1. Mehl in die Knetschüssel geben
2. Salz in die Knetschüssel geben
3. Hefe mit 2 TL lauwarmem Wasser und dem Honig mischen in die Knetschüssel geben
4. 4 TL Öl und 1 dl Wasser hinzugeben
5. 10 Minuten kneten
6. Den Teig 1h ruhen lassen
7. Die Focaccia an mehreren Orten eindrücken und Salz hineingeben.
8. 20 Minuten bei 230 Grad backen