



## Focaccia

25 g Hefe  
175 ml Wasser, warm  
5 g Salz  
250 g Mehl  
12 ml Olivenöl  
Zitronenthymian

### Zubereitung

1. Das Wasser und die Hefe miteinander auflösen.
2. Salz, Mehl und Olivenöl mit der Hefe ca. eine Minute verrühren, kurz verkneten und auf ein leicht geöltes Backblech verteilen. 20 Minuten gehen lassen.
3. Entweder am Stück backen oder kleine Brötchen formen.
4. Teig mit etwas Olivenöl bepinseln und mit fein gehacktem Zitronenthymian bestreuen. Nach Belieben kann man das Focaccia auch mit Tomatenscheiben, Kräutern, Zwiebel und/oder Speck belegen.
5. Bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.