

## Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Öl, Wasser und Salz in eine Schüssel geben.



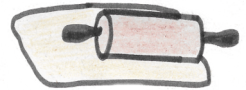
2. Alles gut verkneten.



3. Teig 10 Minuten ruhen lassen.



4. Teig auf ca. 1 cm Dicke ausrollen.



5. Teig nochmals 10 Minuten ruhen lassen.



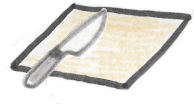
6. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.



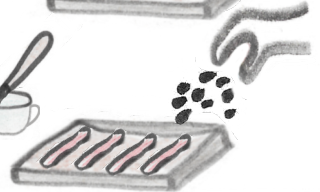
200 Grad



7. Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und auf das Blech legen.



8. Die Streifen mit Wasser bestreichen und mit grobem Salz und Kräutern bestreuen.



9. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

