

## Zubereitung

1. Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Kräuter in eine Schüssel geben.



2. Alles mit einem Löffel verrühren.



3. Wasser und Olivenöl dazugeben.



4. Teig kneten.



5. Teig abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.



6. Backblech mit Backpapier vorbereiten und Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.



170 Grad

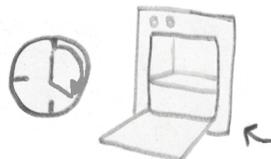
7. Teig auf das Blech geben und in die Länge und Breite ziehen, bis er ungefähr die Größe des Backblechs hat.



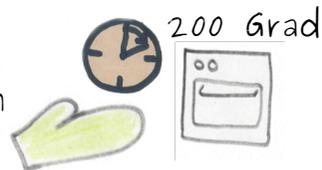
8. Etwas Öl in die Tasse geben. Die Fingerspitzen in das Öl tauchen und dann in den Teig drücken.



9. Brot in den Ofen geben und ca. 20 Minuten backen.



10. Die Backtemperatur auf 200 Grad Umluft erhöhen und nochmals 10 Minuten backen.



200 Grad