

# Focaccia

Włoski chlebek z ziołami na Drożdżach suszonych instant Dr. Oetkera

ok. 4 sztuki



średni

20 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

400 g mąki  
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka cukru  
300 ml wody (cieplej, przegotowanej)  
3 łyżki oliwy  
0,5 łyżeczki oregano  
0,5 łyżeczki tymianku  
10 g rozmarynu

### Do smarowania:

2 łyżki oliwy (do smarowania)

## 1 Sposób przygotowania:

W dużej misce wymieszaj mąkę z drożdżami, dodaj sól, cukier, ciepłą wodę i oliwę (można ciasto wyrobić mikserem). Gdy składniki się połączą wyjmij ciasto na stolnicę podsypaną mąką i chwilę wyrabiaj ręką. Następnie ciasto podziel na 4 kule, przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na około 20 minut.

2 Gdy ciasto wyrośnie rozwałkuj delikatnie każdą z kul tworząc podłużny lub okrągły placek o grubości 1 cm. Na każdym placku zrób wgłębienia palcem zamoczonym w oliwie i posyp ulubionymi ziołami.

## 3 Pieczenie:

Chlebki wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 220 °C**

**Czas pieczenia: ok. 15 - 20 min.**

Po wyjęciu z piekarnika każdą focaccię posmarować oliwą.