

Pannbröd med örter

25 g jäst
5 dl vatten, ljummet
1 tsk honung
1 msk olivolja
1 tsk salt
9-10 dl vetemjöl
 $\frac{1}{2}$ dl olivolja
1 msk flingsalt

Några kvistar timjan (kan bytas mot oregano)

- Lös jästen i ljummet vatten. Tillsätt honung, olja (1 msk), salt och arbeta in mjölet till en smidig deg.
- Låt degen jäsa övertäckt 1 timme.
- Smörj in händerna i olja och dra sedan ut degen, till en platta, på en plåt med bakplåtspapper.
- Pensla med oljan. Lägg på timjan och flingsalt.
- Jäs 20-30 min.
- Grädda mitt i ugnen i 225° C, ca 25 min.

