

## Doradca Smaku V: Podpłomyk drożdżowy z jeżynami i kozim serem, odc. 2



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

woda	500 ml
drożdże	15 g
mąka pszenna	900 g
sól morska	25 g

#### Dodatki na ciasto

ser kozi	200 g
zielony groszek	80 g
miód wielokwiatowy	3-4 łyżki
jeżyny	300 g
szpinak świeży	1 garść
olej rzepakowy	

#### Do smaku

tymianek Prymat
czarny pieprz mielony Prymat
oregano
sól morska

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Do dużej miski wlewamy wodę. Następnie dodajemy pokruszone drożdże i całość mieszamy. Partiami dodajemy mąkę, cały czas mieszając. Po dodaniu ostatniej partii mąki ciasto przekładamy z miski na stolnicę, solimy i jeszcze chwilę wyrabiamy. Wyrobione ciasto przekładamy do miski i odstawiamy w miejsce o temperaturze pokojowej na ok. 40 min.
- KROK 2 Wyrośnięte ciasto ponownie przekładamy na stolnicę i formujemy okrągły placek. Tak przygotowane ciasto przekładamy na papier pergaminowy i smarujemy z wierzchu olejem.
- KROK 3 Kozi ser kroimy w plastry i układamy na placku. Całość posypujemy zielonym groszkiem, polewamy odrobiną miodu wielokwiatowego i posypujemy suszonym tymiankiem, czarnym pieprzem grubo mielonym, solą morską oraz oregano.
- KROK 4 Tak przygotowane ciasto układamy na blaszce i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 250°C przez ok. 8-10 minut. Upieczony podplomyk posypujemy jeżynami oraz listkami świeżego szpinaku i polewamy odrobiną miodu.