

Mini focaccia z wędzonymi szprotkami



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka pszenna	400 gram, chlebowa
mleko	3/4 szklanki
olej	3 łyżki
sól	1/3 łyżeczki
jajko	1 sztuka
drożdże świeże	4 dag

DODATKOWO

olej	3 łyżki do posmarowania
szprotki	200 gram
cebula czerwona	1 sztuka
oliwki czarne	kilka
sól	gruba morska
rukola	do podania
ketchup	do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do letniego mleka dodajemy drożdże oraz cukier. Całość mieszamy do rozpuszczenia składników.
W oddzielnej misce umieszczamy mąkę, sól, olej i jajko. Do przygotowanych składników dodajemy przygotowane mleko.
- KROK 2 Całość wyrabiamy około 15 minut.
- KROK 3 Gotowe ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy do podwojenia swojej objętości (na około 50-60 minut).
- KROK 4 Wyrośnięte ciasto wykładamy na podsypaną mąką stolnicę. Ciasto wałkujemy na grubość około 1, 5 cm. Za pomocą kupa lub innego okrągłego naczynia wycinamy koła o średnicy około 9 cm.
Placuszki przekładamy na przygotowaną blaszkę i smarujemy olejem.
- KROK 5 Na każdym układamy po 2-3 szprotki (bez ogona i głowy), 2-3 pokrojone oliwki czarne, plasterku czerwonej cebuli.
Całość delikatnie posypujemy grubą solą morską i odstawiamy na około 15 minut do podrośnięcia ciasta.
Placuszki wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy około 20 minut do zrumienienia (w 180°C).