

Pieczewko czosnkowe wg Elfi



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szklanka
drożdże	20 g
woda	0,5 szklanki
sól	
oliwa	2 łyżki
czosnek	4 ząbki
ser starty	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wyrabiam ciasto: mieszam mąkę, sól (ok 1 szczypta) drożdże i wodę. Ciasto wyrabiam ręką a gdy składniki się już połączą odstawiam pod przykryciem na ok 1 godzinę. Następnie lekko wyrośnięte ciasto rozkładam na blaszce - ja użyłam zwykłą prostokątną blachę i rozłożyłam na tyle na ile wystarczyło ciasta. W miseczce mieszam oliwę z wyciśniętym czosnkiem i tym nacieram ciasto. Następnie posypuję obficie bazylią i oregano. Można posypać papryką czerwoną lub posmarować delikatnie ketchupem. Jeśli lubimy kładziemy na ciasto jakąś kiełbaskę i obsypujemy startym serem.