

## Pity



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	ok.455g
<b>łyżka oliwy</b>	
<b>łyżeczka soli</b>	
<b>drożdże</b>	5 g świeżych

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże zalewamy 1/3 szkl ciepłej wody mieszamy. W misce łączymy składniki, wlewamy drożdże i wyrabiamy ciasto. Zazgniatamy, dajemy 5 min odpoczynku, wyrabiamy na gładko. Zostawiamy, aż ciasto podwoi objętość. Ja dałam do ciepłego piekarnika. Wyjmujemy. Przebijamy, dzielimy na części (mi wyszło 10 sztuk), robimy kulki.

Po 5 min należy rozwałkować na placki i zostawić ponownie do wyrośnięcia. Powinno się do piekarnika wkładać je na będącą tam już gorącą blachę (ja nie mogłam bo leżały rozwałkowane na blasze i rosły). Pieczemy w nagrzanym na max piekarniku (u mnie 230st.) ok 3-4 minut aż się napompują się i jeszcze trochę aż się przyrumienią. Zjedliśmy z grillem i sałatką.