

Placek z Serem :)



AGNIESZKA171



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	300 g
twardy ser (grojer)	150 g
masło	40 g
drożdże	15g
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z MAŁI ok pół szklanki wody rozkruszonych drożdży i szczypty soli dokładnie wyrabiamy w misce gładkie ciasto przykrywamy i zostawiamy na ok 2godz do wyrosnięcia

potem posypujemy stolnicę mąką i rozwałkowujemy ciasto na grubość ok 1,5 cm następnie wkładamy do nasmarowanej formy prostokątnej

na wierzchu ciasta układamy ser pokrojony w cieniutkie plasterki sypimy pieprzem i obkładamy małymi gródkami masła

pieczemy ok 40 min w dobrze nagrzanym piekarniku podawac ciepły:)

smacznego