

Ciasto na słono - HIT



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	400 g
oliwa	4 łyżki
mielona kolendra	1 łyżeczka
mleko	1 szkl
sól, cukier	
szynka gotowana	200 g
dynka	1 szt
bazylia	1 pęczek
mozarella	125 g
gęsta śmietana	150 g
czosnek	2 ząbki
drożdże suche	1 opakowanie
twarożek	1 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

1. 40dkg mąki
2. 1 szt. suszonych drożdży
3. szczypta cukru
4. 3-4 łyżki oliwy
5. 1/2 łyżeczki soli
6. 1 łyżeczka mielonej kolendry
7. 1 szkl. podgrzanego mleka

Wymieszać wszystkie składniki i odstawić na 45 min.

Farsz:

1. szynka gotowana - pokroić w kostkę
 2. dymka, bazylia - posiekać drobno
 3. 125g mozarelli - pokroić w kostkę
 2. 20dkg twarogu śmietanowego
- 15dkg gęstej śmietany
czosnek wg. uznania (2 ząbki)

Wymieszać wszystkie składniki. Ciasto drożdżowe wyłożyć na blachę potem farsz. Piec ok.45 min temp.170 stopni