Drożdzowe paluchy z serem

ASIATOK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
drożdże	30 g
woda letnia	3/4 szklanki
oliwa	6 łyżek
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżka
jajko	1 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
ketchup pikantny	6 łyżek
Bazylia suszona Prymat	2 łyżeczki
ser żółty starty	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Z wody, drożdży, cukru, i 2 łyżek mąki zrobić zaczyn- pozostawić na 10 min w ciepłe miejsce.
Mąkę przesiać do dużej miski, dodać sól, zioła prowansalskie, oliwę i jajko. Dodać zaczyń.
Wyrobić ciasto i zostawić w ciepłym miejscu, pod przykryciem na 40 min- do podwojenia objętości.

KROK 2 Ciasto przełożyć na oprószoną mąką stolnicę.
Rozwałkować na prostokąt grubości ok 5 mm. (50 x35 cm).
posmarować ketchupem, posypać bazylią i startym serem.
Kroić wzdłuż dłuższego boku na 3 cm paski, a następie przeciąć wzdłuż dłuższego boku na pół.
Każdy pasek skręcić kilkukrotnie wokół własnej osi.
Przenosić na blache wyłożoną papierem do pieczenia.

KROK 3 Piec w temp. 180 st. przez ok 20 min. - do zezłocenia.
Podawać ciepłe lub zimne z dowolnym sosem.
Smacznego!