



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Pšeničnog brašna
20 g	Svježeg kvasca
230 ml	Vode, mlake
3 žlice	Maslinovog ulja
0.5 žličice	Šećera
2 žličice	♦ Začinsko bilje na dalmatinski
2 žličice	♦ Morska sol gruba

Aromatični štapići s roštilja

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 U zdjeli otopite kvasac i šećer u mlakoj vodi.
- 2 Dodajte brašno, maslinovo ulje, sol i začinsko bilje na dalmatinski i miješajte kuhačom (cca 3-4 minute) ili ručno da dobijete glatko tijesto.
- 3 Pokrijte i ostavite da se diže na toplom oko 30-45 minuta.
- 4 Na pobrašnjenoj podlozi kratko zamijesite tijesto, podijelite tijesto i oblikujte trake od cca. 20 cm.
- 5 Na drvenu dršku od kuhače omotajte tijesto, lagano ga preklapajući.
- 6 Zagrijte pećnicu na cca. 200 °C.
- 7 Stavite na pleh obložen papirom za pečenje, poklopite i ostavite da odstoji još 15 minuta.
- 8 Pecite kruh oko 15 minuta, pazite da se ne peče predugo. Pustite da se kruh ohladi.
- 9 Prije posluživanja zapecite kruh sa svih strana na roštilju.

