Aromatični štapići s roštilja

60—90 Min

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

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.