



Хлебчета с кашкавал, машерка и червен пипер

🕒 60–90 Минути   

Подготвка

- 1 Разбъркайте брашното с $\frac{1}{4}$ капачка морска сол и машерката. Намрощете маята и разбъркайте с хладката вода. Добавете към брашното заедно с рапичното олио и оформете тесто.
- 2 Оставете да втаса за 45 минути, докато удвоя размера си. През това време наредете кашкавала на малки кубчета.
- 3 Оформете топчета, поставете 1-2 кубчета кашкавал по средата и ги „сгънете“ с тестото. Наредете върху тава, покрита с хартия за печене и намажете с малко олио или зехтин.
- 4 Разбъркайте всички останали подправки и поръсете микса върху хлебчетата. Опечете за около 20 минути на 180°C в предварително загрята фурна. Насладете се на хлебчетата с различни сосове и разядки!

Съставки за 6 Порции

◆ = Kotányi Produkte	
800 g	Брашно
1 кубче	Мая
$\frac{1}{4}$ капачка	◆ Морска сол
3 ч.л.	◆ Машерка, ронена
5 с.л.	Рапично олио
500 ml	Хладка Вода
200 g	Кашкавал (или моцарела)
3 ч.л.	◆ Сладък червен пипер Класик
3 ч.л.	Нигела
$\frac{1}{2}$ капачка	◆ Морска сол
3 ч.л.	◆ Риган, ронен

