



Хлебчета с кашкавал, мащерка и червен пипер

⌚ 60—90 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

800 g	Брашно
1 кубче	Мая
¼ капачка	♦ Морска сол
3 ч.л.	♦ Мащерка, 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
½ капачка	♦ Морска сол
3 ч.л.	♦ Риган, ронен

- 1 Разбъркайте брашното с ¼ капачка морска сол и мащерката. Напрошете маята и разбъркайте с хладката вода. Добавете към брашното заедно с рапичното олио и оформете тесто.
- 2 Оставете да втаса за 45 минути, докато удвои размера си. През това време нарежете 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!

