Pâine umplută la tigaie



— Min.

Pregătire

1. Crocantă la exterior, moale la interior datorită umpluturii minunat de cremoase - pâinea noastră de casă le are pe amândouă! Doar patru ingrediente sunt necesare pentru prepararea aluatului. Umplutura este rafinată cu amestecul de condimente pentru pizza de la Kotányi. Un prânz rapid, cină sau gustare pentru întreaga familie.
2. Această pâine la tigaie cu o umplutură delicioasă de roșii va încânta întreaga familie. Este rapid de preparat și cu siguranță chiar mai repede de mâncat.
3. Se înmoaie roșiile uscate într-un castron cu apă fierbinte timp de cel puțin 15 minute. Între timp, se spălă și se taie fin busuiocul.
4. Se amestecă bine toate ingredientele pentru pâine într-un castron. Se frământă cu mâinile un aluat neted. Dacă aluatul este prea uscat, se poate adăuga puțin iaurt.
5. Se modelează aluatul într-o minge și se împarte în patru porții egale, in formă de bile. Se lasă la dospit.
6. Roșiile înmuiate se scot din apă, se taie fin si se amestecă într-un castron cu crema de brânză, brânza rasă, busuiocul, praful de usturoi, condimentele pentru pizza și un vârf de sare și piper. Se pasează cu o furculiță pentru a crea consistența perfectă pentru umplerea pâinii din tigaie.
7. Bilele de aluat sunt aplatizate în discuri de aproximativ 10 cm folosind palmele mâinilor. Aveți grijă ca bucățile de aluat să nu fie prea subțiri. Se pun 1-1,5 linguri de umplutură în mijlocul fiecărui disc de aluat. Se îndoaie marginile aluatului peste umplutură și se presează bine pentru a sigila.
8. Se încălzește bine puțin ulei vegetal într-o tigaie mai mare și se adaugă pâinea. Se prăjește bine timp de cinci minute pe fiecare parte până se rumenește.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

Pentru pâine:

120 g	Iaurt
0.5 linguriță	Praf de copt

Pentru umplutură:

50 g	Roșii uscate la soare
20 g	Busuioc proaspăt
70 g	Brânză dată prin răzătoare
40 g	Cremă de brânză
1 vârf	Piper mozaic boabe
1 vârf	Sare de mare iodată
0.5 lingură	Usturoi granulat
1 lingură	Pizza amestec de asezonare