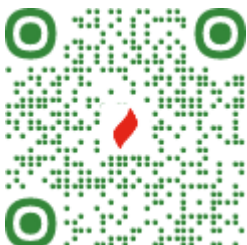




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Пшенично брашно
20 g	Жива мая
230 ml	Хладка вода
3 с.л.	Зехтин
1/2 ч.л.	Кристална захар
2 ч.л.	♦ BBQ Пушено
2 ч.л.	♦ Морска сол
6	Дървени шпатули



Хлебни шишчета

⌚ 60—90 Минути 

Подготовка

- 1 Разтворете маята в купа със захарта и хладката вода.
- 2 Добавете брашното, зехтина, солта и BBQ микса и омесете тесто с помощта на кухненски робот (ок. 3-4 минути) или на ръка до получаването на гладко тесто.
- 3 Покрийте с кърпа и оставете на топло място за около 30-45 минути.
- 4 Омесете тестото за кратко върху набрашнена повърхност. Разделете тестото на порции и оформете тънки ивици, дълги около 20 см.
- 5 Навийте ги върху дървените шпатули - пластове трябва леко да се припокриват.
- 6 Предварително загрейте фурната на 200 °C.
- 7 Поставете върху тава, покрита с хартия за печене и оставете настрана за 15 минути.
- 8 Опечете във фурната за 15 минути, като внимавайте да не прегорят.
- 9 Преди да сервирате препечете шишчетата на грил от всяка страна или им придайте приятен загар над огъня.