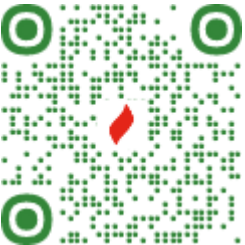




## Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| 400 г     | Борошно пшеничне               |
| 20 г      | Дріжджі свіжі                  |
| 230 мл    | Вода тепла                     |
| 3 ст.л.   | Оливкова олія                  |
| 0.5 ст.л. | Цукор                          |
| 2 ст.л.   | ♦ Томати з травами та оливками |
| 2 ст.л.   | ♦ Сіль морська йодована        |



# Хліб на шпажках

⌚ 60—90 хв 

## Приготування

- 1 Розчинити дріжджі та цукор у теплій воді в місці.
- 2 Додати борошно, оливкову олію, сіль і спеції та перемішати в кухонному комбайні (приблизно 3-4 хвилини), або вручну, щоб утворилося однорідне тісто.
- 3 Накрити кришкою і поставити в тепле місце приблизно на 30-45 хвилин.
- 4 Вимісити тісто на присипаній борошном поверхні, розділити тісто, сформувати пасма довжиною приблизно 20 см.
- 5 На дерев'яну ручку ложки накручуємо тісто, злегка накладаючи його внахлест.
- 6 Розігріти духовку приблизно до 200 °C.
- 7 Викласти на деко, застелене папером для випікання, накрити кришкою і дати відпочити ще 15 хвилин.
- 8 Випікати хліб близько 15 хвилин, будьте обережні, не випікайте його занадто довго. Дати хлібу охолонути.
- 9 Перед подачею підрум'янити з усіх боків на грилі або над багаттям.