

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.

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