

Szaszłyk chlebowy

60—90 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Mąka pszenna
20 g	Świeże drożdże
230 ml	Woda, letnia
3 łyżki	Oliwa z oliwek
0.5 łyżeczki	Cukier
2 łyżeczki	Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw
2 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
6 szt	Drewniane łyżki

Przygotowanie

1. Rozpuść drożdże i cukier w letniej wodzie.
2. Dodaj mąkę, oliwę, sól i zioła prowansalskie, zmiksuj w robocie kuchennym (ok. 3-4 min) lub zagnieć ciasto ręcznie.
3. Przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na około 30-45 minut.
4. Krótko zagnieć ciasto na posypanej mąką stolnicy, podziel ciasto i uformuj paski o długości ok. 10 cm. 20 cm.
5. Na drewnianej rączce łyżki owiń ciasto dookoła, lekko nakładając na siebie.
6. Piekarnik nagrzej do ok. 200 °C.
7. Ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, przykryj i odstaw na kolejne 15 minut.
8. Piecz chlebki przez około 15 minut, uważając, aby nie spiec. Niech chlebki ostygną.
9. Przed podaniem przyrumienić ze wszystkich stron na grillu lub nad ogniskiem.