



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

Szaszłyk chlebowy

🕒 60–90 Min ❤️ ❤️ ❤️

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 Krótco zagnieć ciasto na posypanej mąką stolnicy, podziel ciasto i uformuj paski o długości ok. 10 cm. 20 cm.
- 5 Na drewnianej ręczce 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 przyrumień ze wszystkich stron na grillu lub nad ogniskiem.

