



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A kenyérhez

140 g	Teljes kiőrlésű liszt
120 g	Joghurt
0.5 ek	Sütőpor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A töltelékhez

50 g	Szárított paradicsom
20 g	Friss bazsalikom
70 g	Reszelt sajt ízlés szerint
40 g	Krémsajt
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
0.5 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 ek	♦ Pizza fűszerkeverék

Töltött, serpenyős kenyér

⌚ 35—45 Perc 

Elkészítés

- 1 A szárított paradicsomot legalább 15 percig áztasd egy tál forró vízben. Közben mosd meg és aprítsd fel a bazsalikomot.
- 2 A kenyér hozzávalóit keverd össze egy tálban, majd gyúrd belőle sima tésztát. Ha a tészta túl száraz, akkor adhatsz hozzá még egy kis joghurtot.
- 3 Ezután formázd a tésztát golyóvá, és oszd négy egyenlő részre. Szórj egy kis lisztet a munkafelületre, és a négy kis adagot sodord golyóvá. Ezután fedd le fóliával, és hagyd pihenni.
- 4 Most alaposan csepegtesd le a szárított paradicsomot, és vágd apróra. A paradicsomot ezután egy tálban keverd össze a krémsajttal, a reszelt sajttal, a bazsalikommal, a fokhagymaporral, a pizzafűszerrel és egy csipetnyi sóval, borssal. Villával pépesítsd, hogy tökéletes állagú legyen a serpenyős kenyér töltelékéhez.
- 5 A következő lépésben a tésztagolyókat lapítsd kb. 10 cm-es korongokká. Vigyázz, hogy a tésztadarabok ne legyenek túl vékonyak. Minden tésztakorong közepére helyezz 1-1,5 evőkanálnyi töltelékkel. Hajtsd a tészta széléit a töltelékre, és jól nyomd össze, hogy teljesen lezárjon.
- 6 Egy nagyobb serpenyőben hevíts fel egy kevés növényi olajat, és tedd bele a serpenyős kenyereket. Alaposan üsd meg, oldalanként úgy 4-5 percig, amíg aranybarnára pirulnak.

TIPP: Tálald friss zöldfűszerekkel és salátával, amihez oldalunkon most számos inspirációt találsz.

