



## POŚWIĄTECZNE JEDZENIE W CIEŚCIE CHLEBOWYM

### SKŁADNIKI:

#### *Ciasto:*

400 g letniej wody  
15 g drożdży  
1 łyżeczka cukru  
700-750 g mąki pszennej  
1 płaska łyżeczka soli

#### *Dodatki (do wyboru):*

pasztet  
plasterki szynki  
biała kiełbasa  
jajka ugotowane na twardo  
garść rukoli

#### *Sos:*

sos tatarski lub chrzan połączony z kwaśną śmietaną

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Drożdże i cukier rozpuścić w wodzie. Dodać mąkę, sól i wymieszać, a następnie wyrobić ręką na gładką i elastyczną masę. Uformować w kulę, włożyć do miski, przykryć folią spożywczą i odstawić na 40 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Ciasto podzielić na 60 g części i każdą lekko rozwałkować na oprószonej mąką powierzchni. Na każdym kawałku ułożyć dowolne dodatki, a następnie owinąć je ciastem. Brzegi ciasta dokładnie ze sobą zlepować, całość ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawić do kolejnego wyrastania na około 15 minut. Piec przez 20-25 minut w temperaturze 200°C.
3. Wypieki podawać z sosem.



## POŚWIĄTECZNE JEDZENIE W CIEŚCIE CHLEBOWYM

Pamiętaj: białą surową parzemy! Nie gotujemy!  
Wkładamy do wrzącej wody, parzemy pod  
przykrywką.  
Czas parzenia ok. 15 minut.