



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 „Naturrino” Sokolów
plasterki szynki Sokolów
biała kiełbasa „Naturrino” Sokolów
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.