

Ciasto cebulowe



Składniki

głęboka blacha do
pieczenia
Ciasto drożdżowe:
200 g - żytniej mąki
razowej
200 g - mąki pszennej
(typ 1050)
opakowanie suszonych
drożdży
1 łyżeczka - miodu
150 ml - ciepłej wody
125 ml - oliwy z oliwek,
wyciskanej na zimno
2 łyżeczka - soli
tłuszcz do posmarowania
blachy
Nadzienie:
1100 g - obranej cebuli
4-5 łyżka - oliwy z oliwek
200 g - creme fraiche
125 ml - śmietany
jajek
sól
pieprz świeżo mielony (z
młynka)
1-2 łyżeczka - kminku

Opis wykonania

Ciasto z nadzieniem z cebuli i creme fraiche.

Mąkę wsypać do miski, na środku zrobić do wgłębienie. Drożdże i miód rozpuścić w 150 ml letniej wody. Wlać tę mieszankę we wgłębienie w mące i posypać odrobiną mąki. Olej z 2 łyżeczkami soli wlać na brzeg z mąki i wszystko wyrobić na gładkie ciasto. Odstawić na 20 minut do wyrośnięcia. Ponownie zagnieść i rozwałkować. Posmarować tłuszczem głęboką blachę do pieczenia, rozłożyć na niej rozwałkowane ciasto i uformować mały brzeg. Spód wielokrotnie ponakłuwać widelcem i ponownie odstawić do wyrośnięcia na 20 minut. Cebule poprzekrawać wzdłuż i pokroić w poprzek na plasterki. Włożyć do naczynia z oliwą. Przykryć, ustawić na ruszcie na wysokości 1 i poddusić, jak podano poniżej. Wielokrotnie zamieszać. Pozostawić do ostygnięcia. Creme fraiche wymieszać ze śmietaną i jajami, dodać do cebuli i wszystko wymieszać. Dobrze przyprawić solą, pieprzem i kminkiem. Mieszankę cebulowa wylać na ciasto i równomiernie rozsmarować. Piec, jak podano poniżej. Podawać na ciepło.

Sposób nastawiania:

Duszenie cebuli: mikrofalówka 600 W, ok. 15 minut.

Pieczenie: .grzanie górne/dolne 190-210°C oraz mikrofalówka 180 W, 25-30 minut.