

Spirale z sera



Składniki

200 g - mrożonego ciasta francuskiego
70 g - startego sera Gouda
świeżo i grubo zmielony pieprz
nieco mleka
żółtko
nieco kminku do posypania
papier do pieczenia

Opis wykonania

Spirale z ciasta francuskiego z serem Gouda.

Rozmrozić ciasto francuskie. Każdy kawałek lekko nawilżyć (posmarować) wodą, złożyć wszystkie razem i na oprószonej mąką stolnicy rozwałkować na czworokąt o wielkości mniej więcej 40x40 cm. Połowę startego sera posypać połowę ciasta. Posypać pieprzem i przykryć drugą połowę ciasta. Rozwałkować na płaski placek. Zmieszać żółtko z mlekiem i posmarować tą mieszaniną ciasto. Posypać kminkiem oraz resztą startego sera. Teraz pokroić placek obrotowym nożykiem na paski o szerokości mniej więcej 2 cm. Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia. Skręcić paski spiralnie i położyć na blasze uniwersalnej. Zostawić na przynajmniej 10 minut i następnie piec jak podano.

Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 180-200°C, 25-35 minut.
Wariant: można również użyć innych przypraw, maku lub sezamu.
Smakuje świetnie również z wiórkami czekoladowymi.