

Pszенno serowe krążki piegowe



Składniki

25 g - świeżych drożdży
2 łyżeczka - soli
1/4 łyżeczka - cukru
600 g - mąki pszennej
350 ml - delikatnie ciepłej wody
1 łyżka - suszonego oregano
100 g - żółtego sera
świeżo mielona papryczka chili do smaku

Opis wykonania

Do ciasta ser żółty dodajemy, następnie ciasto rolujemy, na krążki kroimy chwilę czekamy i pieczemy.

Do dużej miski wlewamy wodę w której rozpuszczamy drożdże z dodatkiem cukru. Następnie dodajemy 1/3 porcji mąki i dokładnie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na ok. 15 min w ciepłe miejsce.

Ser kroimy w bardzo drobną kosteczkę.

Do pozostałej części mąki dodajemy sól, oregano i chili.

Do zaczynu dodajemy kolejną porcję mąki (200 g) i mieszamy za pomocą drewnianej łyżki. Dodajemy ser i mieszamy. Stopniowo dosypujemy pozostałą część mąki i wyrabiamy gładkie, jednolite ciasto.

Ciasto rolujemy na wałek o średnicy ok. 7 cm, kroimy na plasterki, które układamy na podsypanej mąką blasze. Plasterki pod wpływem swojego ciężaru, zapewne się spłaszczą i dlatego delikatnie formujemy z nich krążki, przez rozciągnięcie ciasta na zewnątrz.

Piekarnik nastawiamy na 220°C i w takiej temperaturze pieczemy ok. 20 min.

Rada: żeby wyszły nam krążki z piegami, musimy użyć sera (o ciemniejszym niż żółtym) mocnym kolorze, może być to intensywnie żółty, pomarańczowy, albo zielony. Smak sera wybieracie sami, kto jaki lubi.

Ser zamiast kroić można krótko zmiksować, ale wcześniej dzielimy go na mniejsze kawałki.