

Paluchy z marynowanym pieprzem zielonym



Składniki

25 g - świeżych drożdży
150 g - mąki orkiszowej
250 g - mąki pszennej
200 ml - ciepłej wody
50 ml - oleju rzepakowego
1 łyżeczka - soli
1/4 łyżeczka - cukru
2 łyżka - marynowanego
pieprzu zielonego
(płaskie)
20 g - mąka do
podsypiania

Opis wykonania

Paluchy są smaczne, chrupiące i momentami ostro zaskakujące, bo jak na pieprz trafiamy to „piekło w gębie mamy”.

W dużej misce rozpuszczamy drożdże w wodzie, dodajemy cukier, sól, mąkę orkiszową i całość mieszamy. Przykrywamy bawełnianą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 15 min. Do wyrośniętego zaczynu dodajemy mąkę pszenną, olej i wyrabiamy jednolite, gładkie ciasto. Ciasto spłaszczamy, dodajemy pieprz i jeszcze raz zagniatamy. Z ciasta formujemy wałek i dzielimy na kawałki wielkości orzecha włoskiego (ok. 25 -30 szt.). Z każdego kawałka rolujemy jak najcieńszy wałek i układamy na podsypanej mąką blasze z piekarnika. Będą nam potrzebne dwie blachy. Piekarnik nastawiamy na 220°C, pieczemy ok. 15 min. Przed włożeniem do piekarnika ciasto zwilżamy wodą, za pomocą mokrej dłoni. Wystarczy je „pogłaskać”.