

Płaski chlebek pełnoziarnisty z kabanosami



Składniki

100 g - cienkich
kabanosów
25 g - świeżych drożdży
300 g - mąki z pełnego
przemiała
1 łyżka - soli
1 łyżeczka - czarnego
pieprzu grubo mielonego
100 g - startego sera
żółtego
1/2 łyżka - cukru
250 ml - wody
1 łyżeczka - całego kminku
2 łyżeczka - siemienia
Inianego

Opis wykonania

To smaczna przekąska dla każdego, dla dziecka i dorosłego. Można w musztardzie maczać sobie i zjadając zapomnieć o głodzie.

Drożdże mieszamy z ciepłą wodą, cukrem i 100 g mąki, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 15 min. Dodajemy sól, kminek, pieprz, ser, siemie Iniane i całość dokładnie mieszamy. Stopniowo dodajemy pozostałą część mąki. Na początku możemy wszystkie składniki mieszać mikserem, końcówką świder (póki ciasto daje się mieszać), a po dodaniu pozostałej części mąki należy ciasto wyrabiać rękoma. Ciasto powinno być miękkie i lekko klejące. Ciasto przekładamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Dłonie delikatnie moczymy w wodzie i formujemy płaski placek ok. 30/20 cm. Kabanosy kroimy na plasterki o grubości ok. 1,5 cm. Kabanosy wbijamy w ciasto tworząc linie po szerokości, dzięki temu będzie można chlebek kroić w cienkie, równe paski. Wierzch ciasta, spryskujemy bądź smarujemy olejem i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok 45 min do wyrośnięcia. Chleb wkładamy do zimnego piekarnika, podkręcamy do 180°C i pieczemy ok. 30 min. Smacznego ☐