

Pszenne podpłomyki z cieciorką



Składniki

20 g - świeżych drożdży
350 ml - ciepłej wody
3 łyżeczka - soli
1 łyżeczka - cukru
pieprz czarny świeżo
mielony do smaku
suszona świeżo mielona
papryka chili do smaku
czosnek suszony świeżo
mielony do smaku
500 g - mąki pszennej
5 łyżka - cieciorzki z puszki
mąka do podsypywania

Opis wykonania

Podpłomyki mogą zastąpić nam chleb czy bułeczki, można je jeść z pastą, czy zabrać jako przekąskę na wycieczki.

Drożdże rozpuszczamy w wodzie z dodatkiem cukru i 100 g mąki. Mąkę mieszamy z wszystkimi przyprawami, nie żałujemy pieprzu i chili. Robimy w mące wgłębienie, wlewamy rozpuszczone drożdże, wyrabiamy ciasto, spłaszczamy je, dodajemy cieciorzkę (można wcześniej zgnieść ją widelcem) i zagniatamy ciasto. Wyrabiamy tak długo, aż ciasto będzie sprężyste i łatwo odchodziło od dłoni. Z ciasta robimy wałek, dzielimy na 10 - 12 części. Każdą część rozwałkowujemy jak najcieniej podsypując mąką, tak aby nam się nie przyklejało do stolnicy. Podpłomyki pieczemy na kratce od piekarnika, pojedynczo w 250°C przez 3 min. Rada: jeśli przygotujecie mniejsze podpłomyki, to można je układać na kratce w piekarniku, tyle ile się zmieści, ale czas pieczenia należy wydłużyć o 1 min. Jeśli ciasto podczas wyrabiania będzie za twarde, wystarczy dolać niewielką ilość wody, a jak za rzadkie, to dosypujemy mąki.