

Australijski chlebek śniadaniowy



Składniki

2,5 szklanka - mąka
2 łyżeczka - proszek do
pieczenia
1 łyżeczka - soda
oczyszczona
1/2 łyżeczka - sól
1 łyżka - oliwa z oliwek
200 ml - woda ciepła
5 g - prosciutto
3 szt. - pomidory suszone

Opis wykonania

Błyskawiczny w przygotowaniu i niezwykle smaczny chlebek australijski z włoskimi dodatkami - jednym słowem śniadaniowy misz-masz :)

Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia do miski. Do mąki dodajemy sodę oczyszczoną i sól i wszystko razem mieszamy. Pośrodku mąki robimy wgłębienie i wlewamy do niego oliwę i wodę i za pomocą drewnianej łyżki łączymy wszystkie składniki. Kiedy składniki się połączą dodajemy do ciasta posiekane oliwki i pokrojoną w kostki szynkę i pomidory suszone -mieszamy raz jeszcze. Ciasto przekładamy na stolnicę podsypaną mąką i zagniatamy ciasto aż stanie się jednolite. Z ciasta formujemy kule i za pomocą noża nacinamy ciasto na pół, to jeszcze raz na pół i każda powstałą połowę na pół. Tak przygotowane chleb wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i pieczemy 25-20 minut. Upieczony chlebek przekładamy na kratkę i odstawiamy do przestygnięcia.