

Czosnkowe paluszki z ziarnami Inu



Składniki

1 szklanka - woda ciepła

400 g - mąka

2 szt. - ząbki czosnku

1,5 łyżeczka - drożdże

6 łyżka - oliwa

1 łyżeczka - sól

3 łyżka - ziarna lnu

Opis wykonania

Bardzo dobre pieczywo przy grillu ze znajomymi, lub na domówkę dla przyjaciół.

Do naczynia wlać wodę, wsypać mąkę, sól, suszone drożdże, oraz dodać dwa ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę. Wyrobić ciasto. Ciasto wyłożyć na blat posypany mąką, i rozwałkować prostokąt o wymiarach 20 cm x 20 mc. Prostokąt pokroić na 10 równych pasków. Blachę wysmarować oliwą, rozłożyć paski ciasta zachowując odległość między nimi. Każdy pasek posmarować oliwą i posypać ziarnami lnu. Przykryć blachę folią spożywczą i odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce. Nagrzać piekarnik do temperatury 200 C, włożyć blachę, i piec 10 minut. Po tym czasie przewrócić paluszki na drugą stronę i piec kolejne 5 minut. Po wyłożeniu z piekarnika, przełożyć paluszki na metalową kratkę do wystygnięcia.