

Botwinka z sezamem i serem feta na cieście drożdżowym



Składniki

380 g - Mąka uniwersalna

230 g - Woda

8 g - sól

6 g - drożdże suche

12 g - olej rzepakowy

botwinka

sezam

ser feta

sól gruboziarnista

olej słonecznikowy

Opis wykonania

Wspaniały aromat, soczyste warzywa i piękne kolory.

Odmierz w garnku wodę, dodaj sól, drożdże i podgrzej do około 40st. C. Dodaj do odmierzonej mąki i mieszaj aby składniki się wstępnie połączyły. Dodaj olej i wyrób, aż ciasto będzie gładkie. Pozostaw na około 30 min. Przebij i odstaw na kolejne 30 minut. Wyłóż ciasto na stolnicę i rozwałkuj w prostokąt. Wysmaruj blaszkę olejem i przełóż do niej ciasto, nakłuj je widelcem w kilku miejscach. Pozostaw na około 30 min. W tym czasie pokrój buraczki i łodyżki i przemieszaj z olejem. Liście także przesmaruj olejem. Nagrzej piekarnik do 200 st.C następnie nakładaj zwinięte w rulony liście, korzenie i łodyżki buraków, obsyp sezamem i solą gruboziarnistą. Piecz około 30 minut. Podawaj gorące z pokruszonym serem feta.