

Socca



Składniki

1 szklanka - mąki z
cieciorki
1 szklanka - wody
1,5 łyżka - oliwy z oliwek
1/5 łyżeczka - soli
Opcjonalnie:
1 łyżka - posiekanych
świeżych ziół (rozmaryn,
tymianek, oregano)
zabki czosnku mielonego
2 łyżeczka - przyprawy
(chili w proszku, kminek,
wędzona papryka Za'atar)

Opis wykonania

Masa chlebowa z mąki z cieciorkei posypana ziołami.

Kubek mąki z cieciorkei wymieszaj z kubkiem wody, łyżką oliwy i odrobiną soli.

Odstaw na godzinę, by mąka zaabsorbowała płyn.

Następnie rozgrzej piekarnik do 220°C razem z blachą, na którą wlejemy masę chlebową.

Gdy piekarnik się rozgrzeje wyjmij rozgrzaną blachę, skrop ją oliwą, szybko wylej na nią masę wymieszaną trzepaczką.

W tym momencie możesz posypać ziołami (rozmaryn, za'atar, tymianek).

Piecz przez 3-6 min.