

# Paluchy chlebowe



## Składniki

535 g - mąka chlebowa

300 g - woda

30 g - olej rzepakowy

10 g - sól

5 g - drożdże suszone

1 łyżeczka - miód

## Opis wykonania

Paluchy chlebowe w różnych wariantach, idealny zamiennik dla chipsów, dobra przekąska do piwa. Szybkie danie gdy spodziewamy się gości, może być podane także na przystawkę.

Do wody dodać drożdże, miód oraz trochę mąki i zostawić na parę minut, następnie dodać resztę mąki oraz sól, przemieszać, dodać olej. Po dodaniu wszystkiego ciasto zagnieść lub wymieszać w mikserze na najwolniejszym biegu. Gotowe ciasto odstawić na około godzinę, przykryte ręcznikiem, w ciepłe miejsce. Po tym czasie, na delikatnie spruszonym mąką blacie, ciasto podzielić na części, ciasta powinno starczyć na około 36 paluchów. podzielone ciasto na chwilę odstawić, ok 15 minut, gdy trochę wyrośnie będzie je łatwiej rolować na paluchy. Po 15 minutach podzielone ciasto oczywiście rolujemy na paluchy, następnie zwilżonym pędzlem delikatnie je malujemy i wtedy dodajemy na nie bądź obtaczamy je w wybranych dodatkach. U mnie na zdjęciu widać wersje sezamową, z ziarnami, z serem i curry oraz z serem, czosnkiem i ziołami. Paluchy piec można od razu po obrubce w temperaturze około 200 stopni przez mniej więcej 20 minut. Smacznego.