



## **Domowy przysmak czosnkowy**

### **Składniki na ciasto**

- 350 g mąki pszennej - najlepiej do pizzy typ. 550
- 220 ml ciepłej wody - niecała szklanka
- 7 g suchych drożdży
- łyżeczka cukru i pół łyżeczki soli

### **Składniki na czosnkową pastę**

- 2 łyżki masła
- pół łyżeczki soli
- 2 ząbki czosnku
- łyżka ziół prowansalskich

Szklanka o pojemności 250 ml.

Do dużej miski wlej ciepłą wodę - całe 220 ml. Dodaj suche drożdże oraz cukier. Mieszaj do całkowitego rozpuszczenia się cukru oraz drożdży. Możesz użyć łyżki, by rozetrzeć drożdże. Dodaj mąkę i sól. Wszystko dobrze wymieszaj. Wyrabiaj ciasto przez kilka minut. Ciasto

po wyrobieniu będzie nadal lepkie. Przykryj je ręcznikiem papierowym i odstaw na 30 minut do wyrośnięcia (można w lekko nagrzanym piekarniku - temperatura nie wyższa niż 35 stopni).

W trakcie wyrastania ciasta przygotuj sobie pastę czosnkową. W małej miseczce umieść sól, suszone zioła, czosnek przepuszczony przez praskę oraz miękkie masło. Jeśli masz, możesz też dodać świeży szczypiorek. Całość dobrze wymieszaj i odstaw na potem.

Po pierwszym wyrastaniu, ciasto wyłóż na obsypany mąką blat lub stolnicę. Podziel na 5 równych kawałków. Każdy lekko wydłuż i spłaszcz. Ciasto będzie dość luźne, więc uformowane bułki jeszcze rozłożą się w trakcie wyrastania oraz wypieku. Ułóż bułki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Zachowaj spore odstępy. Na każdą bułkę wyłóż po łyżce pasty czosnkowej - rozprowadź wzdłuż bułki.

Nagrzewaj piekarnik do temperatury 200 stopni. W tym czasie bułki ponownie lekko wyrosną. Nie czekaj dłużej niż 20 minut. Blachę z bułkami wstaw do piekarnika na 25 minut (grzanie góra dół).

Życzymy smacznego!!!!

Grupa gastronomiczna ZSZ Kurzętnik