



Drożdżowe paluchy z boczkiem

Składniki

Ciasto

- 500g Mąka Basia Extra Wypiek
- 300 ml letniej wody
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 35 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 25 plastrów boczku parzonego
- 1 rozkłócone jajko
- Ser żółty

Sposób przygotowania

Ciasto drożdżowe

W miseczce umieść drożdże, 4 łyżki wody, cukier i wymieszaj. Pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Mąkę przesiej do miski, dodaj roztwór z drożdży, resztę wody, oliwę oraz sól. Zagnieć elastyczne, miękkie ciasto. Wyrobione ciasto przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie, zagnieć ponownie ciasto, a następnie formuj paluchy. Każdy paluch owiń boczkiem. Wszystkie paluchy połóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj rozkłóconym jajkiem. Piecz w temperaturze 230 stopni przez około 10 min. Po 10 minutach zmniejsz temp do 200 stopni, posyp paluchy serem i pozostaw na parę minut w piekarniku, aż ser się rozpuści. Smacznego.