

Czosnkowe paluchy drożdżowe



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11543**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Ciasto:
- 1/2 kg mąki
- 50g świeżych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 1 jajko L
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli
- ...
- Do posmarowania ciasta:
- 1 jajko L
- olej (tyle samo ile rozbełtanego jajka)
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- 5 ząbków czosnku
- sól, pieprz
- ...
- Dodatkowo:
- 150g żółtego sera

Sposób przygotowania:

- 1 W misce robimy zaczyn: mieszamy ze sobą drożdże, 1 łyżkę mąki, 2 łyżki ciepłego mleka i 1 łyżkę cukru. Pozostawiamy aż zaczyn zacznie się podnosić. Wtedy dodajemy pozostałe mleko, mąkę, jajko, olej i sól. Wyrabiamy do uzyskania gładkiego ciasta, pozostawiamy na około 20 minut do wyrośnięcia.
- 2 Przygotowujemy mieszankę do smarowania ciasta: mieszamy ze sobą jajko, olej, zioła, sól, pieprz i przeciśnięty przez praskę czosnek.
- 3 Odrywamy po niedużych kawałkach ciasta, wałkujemy na kształt prostokąta. Tniemy na paski o grubości około 3 cm. Każdy z pasków smarujemy przygotowaną mieszanką, składamy wzdłuż na pół i zwijamy w spiralkę. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy z paluchów ponownie smarujemy mieszanką i posypujemy żółtym serem.
- 4 Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 15-20 minut.

Twoje notatki do przepisu: