

CZOSNKOWE PALUCHY DROŹDŹOWE

Składniki:

- o 500 g mąki*
- o 42 g świeżych Drożdży Babuni LUX*
- o 1 łyżka cukru*
- o 1 szklanka ciepłego mleka*
- o 1 duże jajko*
- o 3 łyżki oleju*
- o 1 łyżeczka soli*

Składniki do posmarowania ciasta:

- o 1 duże jajko*
- o olej (tyle samo, ile rozbełtanego jajka)*
- o 2 łyżeczki ziół prowansalskich*
- o 5 ząbków czosnku*
- o sól*
- o pieprz*

Dodatkowo: 150 g żółtego sera

Przygotowanie:

W misce zrób zaczyn: zmieszaj Drożdże Babuni, 1 łyżkę mąki, 2 łyżki ciepłego mleka i 1 łyżkę cukru. Pozostaw, aż zaczyn zacznie się podnosić. Dodaj pozostałe mleko, mąkę, jajko, olej i sól. Wyrabiaj do uzyskania gładkiego ciasta. Odstaw do wyrośnięcia na około 20 minut. Przygotuj mieszankę do smarowania ciasta. Zmieszaj jajko, olej, zioła, sól, pieprz i przeciśnięty przez praskę czosnek. Oderwij po niedużych kawałkach ciasta. Rozwałkuj na kształt prostokąta. Potnij na paski o grubości około 3 cm. Każdy z pasków posmaruj przygotowaną mieszanką. Złóż wzdłuż na pół i zwiń w spiralę. Ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy z paluchów ponownie posmaruj mieszanką i posyp żółtym serem.

Piecz w 180°C przez 15-20 minut.

Smacznego :)