

Podpłomyki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż . Wlać 150 g wody, 50 g oliwy, wsypać 250 g mąki i ½ łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ugniatać – czas 3 minuty, prędkość 2-3.
2. Ciasto przełożyć na oprószony mąką blat. Odrywać po małym kawałku ciasta i rozwałkować na grubość 1-2 mm.
3. Rozgrzać patelnię, układać na niej po 1-2 podpłomyki i piec 1-2 min z każdej strony.
4. Podpłomyki podawać bezpośrednio po przygotowaniu, posmarowane masłem ziołowym.