

Aperitive din aluat dospit

Aperitive din aluat dospit

Ingrediente :

350 g faina, 10 g drojdie, 2 oua, 50 ml ulei, sare, chimen, 10 g zahar

Preparare :

Se dizolva drojdia in 50-70 ml apa calduta si se amesteca cu 100 g faina. Se pudreaza putina faina deasupra si se lasa la dospit 30 - 40 minute, la cald. Se bate un ou cu sare (10 - 15 g), se adauga apoi 150 ml apa calda (in care a fost dizolvat in prealabil zaharul) si se framinta cu drojdia si cu restul de faina. Se adauga chimenul si, treptat, uleiul incalzit, framintindu-se pina ce se incorporeaza tot uleiul si aluatul se desprinde de pe vas, iar la suprafata apar bule de aer. Se acopera aluatul si se lasa la dospit 30 minute la cald. Se intinde aluatul pe o suprafata unsa cu ulei. Se obtine o foaie cu grosimea de cca 1 cm care se taie in bucati cu dimensiunea de 1 cm/10 cm. Se asaza in tava unsa si se lasa sa mai creasca 10 - 15 minute. Se ung cu ou batut si se presara cu sare si chimen. Se introduc la cuptor si se coc la temperatura moderata, pe gratarul din mijloc, pina cind se rumenesc. Se lasa sa se raceasca in cuptor. Se servesc la bere sau ca aperitiv.