

WIENIEC DROŻDZOWY Z ZIELONYM PESTO



składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- szklanka ciepłej wody
- 1 opakowanie suchych drożdży
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 stoiczek (210 g) zielonego pesto Helcom Easy Cook
- 1 żółtko do posmarowania ciasta
- garść sezamu do posypania



Sposób przygotowania:

Mąkę, wodę, drożdże, sól, cukier oraz oliwę mieszamy w misce i zagniatamy gładkie ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na godzinę. Po tym czasie rozwałkujemy je na prostokąt o grubości ok. 5 mm. Na cieście rozsmarowujemy pesto, zwijamy w rulon, który następnie przecinamy wzdłuż na dwie części – zostawiając na samej górze kawałek nienaciętego ciasta. Przekręcamy dwa przecięte kawałki farszem do góry i zaplatamy wokół siebie. Sklejamy końce, formując okrąg. Przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w 180°C przez 30 minut.



Poznaj przepisy z pesto czerwonym
HELCOM EASY COOK