Chrupkie pieczywo z nasionami konopii

Iwona Kuczer

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- świeże drożdże - 10 g
- mleko - 150 ml
- mąka pszenna chlebowa - 600 g
- zioła prowansalskie - 1 łyżka
- woda - 300 ml
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- nasiona konopii łuskane - 8 łyżka
- oliwa z oliwek do posmarowania placków - 8 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże kruszymy do miseczki, rozcieramy z odrobiną mleka i łyżką mąki, odstawiamy do wyrośnięcia.
Mąkę, wyrośnięte drożdże, mleko, wodę, zioła prowansalskie, sól i czosnek granulowany łączymy w dużej misce, dokładnie wyrabiamy, aż ciasto stanie się gładkie. Odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. godzinę. (ciasto można też wyrobić w automacie do wypieku chleba).

KROK 2: Piekarnik nagrzewamy do 250 st. C. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 4 części. Każdą rozwałkowujemy na okrągły placek, posypujemy 2 łyżkami nasion konopii, rozwałkowujemy bardzo cienko. Smarujemy lekko oliwą.
Każdy placek pieczemy około 10 min (trzeba uważać, bo szybko się przypalają). Jeszcze ciepłe kroimy na trójkątne kawałki.
Podajemy z pastami warzywnymi.