




## Gofry chlebowe

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

### Składniki:

Ciasto: -  
mąka chlebowa orkiszowa typ 1100 - 300 g  
siemie lniane - 2 łyżka  
sól - 1/2 łyżeczka  
cukier / miód - 1/2 łyżeczka  
drożdże lub proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
woda - 200-250 ml

Pasta z fety i pieczonej papryki: -  
feta - 200 g  
pieczona papryka w zalewie - 1 szt.  
wędzona papryka - 1 szczypta  
Dodatki: -  
ogórek, kiełki, rukola - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Składniki na ciasto mieszamy w misce. Odstawiamy do wyrośnięcia. Jeśli wybierasz wersję z proszkiem do pieczenia piecz od razu. Ciasto z użyciem drożdży wyrasta w godzinę. Wyrośnięte ciasto przelewamy porcjami na rozgrzaną gofrownicę. Pieczemy 10-15 minut. Fetę i paprykę umieść w blenderze i zrób pastę, dopraw wędzoną papryką. Porcję pasty nałóż na wypieczonego gofra i dekoruj ulubionymi składnikami.