





Gruzińskie mini chlebki shoti puri z sosem tkemali

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [pieczywo](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 4 porcje

Składniki:

mąka pszenna orkiszowa lub chlebowa - 500 g
letnia woda - 300 ml
suche drożdże (7g) - 1 opakowanie

sól - 1 łyżeczka
cukier - 1 łyżeczka
oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszaj z letnią wodą i cukrem. Odstaw na około 5-10 minut, aż drożdże zaczną pracować. Do miski wsyp mąkę i sól. Wlej zaczyn drożdżowy oraz oliwę i wyrób miękkie, elastyczne ciasto. Wyrabiaj około 8-10 minut, aż stanie się gładkie. Przykryj miskę ściereczką i pozostaw do wyrastania na około 1 godzinę, aż ciasto podwoi objętość. Zagnieć ponownie ciasto i podziel na 6-8 części. Każdą część uformuj w owalny placek w kształt łódki. Ułóż chlebki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw na kolejne 15-20 minut do ponownego wyrośnięcia. Piekarnik nagrzej do 250° C. Najlepiej włożyć blachę z chlebkami. Piecz około 15-20 minut, aż chlebki się zarumienią i będą lekko chrupiące.