




Mini ciabatty

 Iza Godlewska

Polecane na: [pieczywo, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka typ 0 - 500 g
drożdże - 40 g
ciepła woda - 250 ml
ciepłe mleko - 30 ml
sól - 0,5 łyżeczka

cukier - 0,5 łyżeczka
oliwa z oliwek - 30 ml
pokrojone w kawałki oliwki - 1
garść
pokrojone suszone pomidory - 3
szt.
pestki słonecznika - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuszczamy w wodzie z mlekiem. Dodajemy sól i cukier. Łączymy z mąką i oliwą i zagniatamy ciasto. Na koniec dodajemy pestki słonecznika, oliwki i suszone pomidory. Odstawiamy w chłodne miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto potroi swoją objętość dzielimy je na 9 równych części, formujemy kulki, układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiamy jeszcze na kilka minut. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni i pieczemy około 15 minut do zarumienienia. Wyjmujemy i kładziemy na kratce do całkowitego ostygnięcia.

KROK 2: Moje ciabatty idealnie nadają się do przygotowania kanapek, a także jako samodzielna przekąska. Długo zachowują świeżość. U nas królują w trakcie letnich pikników.
Polecam