Spód z twarogiem do tarty lub pizzy

szpinakot

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- twaróg - 150 g
- mąka pszenna pełnoziarnista - 200 g
- olej rzepakowy - 6 łyżka
- mleko - 6 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1/2 łyżeczka
- mąka pszenna - 100 g

Dodatkowe info:

Ciekawa alternatywa dla drożdżowego spodu do pizzy lub tarty na słono - po kilku próbach wg mnie bardziej pasuje jednak do tarty np. z kapustą i grzybami. Ciasto robi się bardzo szybko, nie lepi się do rąk jak drożdżowe. Po upieczeniu jest zwarte i kruche (ale się nie rozwala). Polubiłam je właśnie za tą kruchość.
Nadaje się do odgrzewania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Twaróg przełożyć do miski i rozdrobnić widelcem. Dodać obie mąki z proszkiem, sól, olej, mleko i zagnieść - trwa to bardzo krótko. Wylepić spód formy (lub rozwałkować na blasze). Piec ok. 20 min w 180 stopniach na złoto - zależy od piekarnika i grubości ciasta oraz dodatków - sugeruję podpiekać najpierw sam spód ok. 10 min, a potem nałożyć farsz.