

Zapiekanki z pomidorem i oliwkami w wersji mini

Przepis dodany przez użytkownika ds



Ekspresowe przekąski na ciepło.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- drożdże - 30 g
- ciepła woda - ok. 1 szkl.
- sól - 1/2 łyżeczka(i)
- oliwa - 3 łyżka(i)
- oliwki (czarne) - 10 szt.
- ser żółty starty - 1
- czosnek - 2-3
- pomidory - 2 szt.
- boczek - 4 plastry

Etapy przyrządzania:

- 1.** Drożdże zalewamy 2 łyżkami ciepłej wody i łyżeczką cukru. Czekamy aż się rozpuszczą. Do miski wsypujemy mąkę, sól, oliwę, lekko zamieszamy i dajemy miksturę z drożdżami. Stopniowo dolewamy wodę i wyrabiamy ręcznie bądź mikserem. Ciasto ma być jednolite, zwarte, takie jak na pizzę. Po wyrobieniu formujemy małe placki o średnicy ok. 10 cm.
- 2.** Oliwki rozcieramy z łyżką oliwy i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Pomidory kroimy w plastry, boczek w kostkę.
- 3.** Na każdy placek kładziemy trochę sera, pasty czosnkowo-oliwkowej, pomidora i trochę czosnku. Kolejność bez znaczenia.
- 4.** Pieczemy w termoobiegu w 200 st. do 15 min. aż wszystko ładnie się zapiecze a ciasto lekko zrumieni.