

Chrupiące chlebki PIDE z mięsnym farszem



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **243** Ocena: **9374**

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- *z podanych proporcji wychodzi dużo chlebków około 18 (ilość zależna jest od wielkości)
- CIASTO -50g świeżych drożdży -2 łyżki cukru -300ml ciepłej wody
- -4 szklanki mąki pszennej tortowej -łyżeczka soli -4 łyżki jogurtu naturalnego -około 5 łyżek oleju
- FARSZ -1 kg mięsa mielonego np łopatka lub szynka wieprzowa -2 średnie cebule -1 papryka czerwona
- -około 200g pieczarek -słoiczek koncentratu pomidorowego około 190g
- -sól, pieprz, zioła prowansalskie, papryka czerwona w proszku słodka
- DODATKOWO -oregano do posypania chlebków

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dajemy drożdże, cukier oraz ciepłą wodę. Wszystko mieszamy do rozpuszczenia drożdży, dodajemy jogurt, sól, olej i mąkę. Zagniatamy ciasto, jeśli się klei podsypujemy trochę mąką.
Ciasto dajemy do miski, przykrywamy ściereczką i odkładamy do wyrośnięcia na około 30 minut.

W tym czasie robimy farsz.

Cebule kroimy i podsmażamy na złoty kolor na niewielkiej ilości oleju.

Dodajemy pokrojone pieczarki i chwilę smażyjemy.

Następnie dodajemy mięso mielone oraz pokrojoną paprykę. Wszystko mieszamy i dusimy pod przykryciem do miękkości papryki.

Następnie doprawiamy solą, pieprzem, papryką słodką, ziołami prowansalskimi.

Dodajemy też koncentrat. Wszystko mieszamy i jeszcze chwilę gotujemy bez przykrycia.

Jeśli pojawi się dużo soku, wody, polecam ją odlać.

Farsz ściągamy z ognia i chwilę studzimy.

Wyrośnięte ciasto odgazowujemy przyciskając kilkakrotnie ręką.

Następnie urywamy kawałek ciasta, wałkujemy na cienki spory placuszek, boki rolujemy i sklejamy palcami końce, tak by powstała łódeczka.

Na chlebek dajemy trochę farszu.

Chlebki układamy na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Posypujemy je niewielką ilością oregano.

Chlebki wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Pieczemy na złoty kolor około 20 minut. Grzanie góra-dół, bez termoobiegu.

Tak postępujemy z całym ciastem. przepis jest bardzo wydajny, chlebków wychodzi dużo, ich ilość jest zależna od wielkości.

Ja podaję chlebki z niewielką ilością ketchupu.

Bardzo polecam, są na prawdę pyszne, idealne gdy mamy ochotę na coś pysznego. Jeszcze raz zapraszam na film :)



Twoje notatki do przepisu: