



RWANY CHLEBEK

🕒 30 minut 🗨️ Średni 🍴 Zupy i przekąski

Przepis przygotowany przez [fit_talerzyk](#)



Składniki

- 500 g mąki pszennej
- 7 g suchych drożdży
- 300 ml ciepłej wody
- oliwa z oliwek extra vergine Monini GranFruttato
- szczypta soli
- łyżeczka cukru
- 2 łyżki suszonej natki pietruszki
- łyżeczka soli
- 2 ząbki czosnku

Przygotowanie

Wszystkie składniki ugniatamy, aż ciasto przestanie lepić się do rąk. Po tym czasie odstawiamy je w ciepłe miejsce na 1.5 godziny. Wyrośnięte ciasto wałkujemy i kroimy na podłużne paseczki. Każdy pasek smarujemy oliwą extra vergine GranFruttato. Paski zawijamy w "harmonijkę" i układamy pionowo jeden obok drugiego w formie do pieczenia. Pieczemy 40 min w piekarniku nagrzanym do 180°. Gotowy chlebek polecam "wrywać" i maczać w oliwie z oliwek - smakowej lub klasycznej według uznania.

Z miłości
do Oliwy