



przepisy.pl

Chlebki pita z boczkiem



 60 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- boczek wędzony w plastrach - 100 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- mąka - 3 łyżki
- olej - 1 łyżka
- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Boczek rozłóż na pergaminie i upiecz na chrupko w piekarniku. Następnie pokrusz na mniejsze kawałki.
2. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą, dobrze wyrabiając na stolnicy. Dodaj pokruszony boczek i przyprawę w Mini kostkach Knorr, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą. Po 10 minutach wyjmij i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 20 minut.
3. Gotowe ciasto podziel na części, uformuj niewielkie kulki, a następnie rozwałkuj placki.
4. Placki piecz w nagrzanym do 200 st. C piekarniku, następnie wyjmij i opiecz na grillu. Podawaj jako przekąskę z różnego rodzaju dipami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl