



Cebularze z anchois

Autor: Ania321

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wlewamy $\frac{3}{4}$ szklanki ciepłej wody, dodajemy drożdże i mieszamy drewnianą łyżką. Przykrywamy bawełnianą ściereczką i zostawiamy w ciepłym miejscu na 15 minut.

Krok 2

Cebulę kroimy w grube piórka i dusimy na 2 łyżkach oliwy.

Krok 3

Dodajemy paprykę słodką, zioła prowansalskie, sól i pieprz.

Krok 4

Do drugiej miski wsypujemy mąkę i sól. Dodajemy drożdże i 10 łyżek oliwy.

Krok 5

Wyrabiamy ciasto dolewając stopniowo resztę ciepłej wody.

Krok 6

Dzielimy ciasto na kulki, spłaszczamy. Nakładamy dużą ilość cebuli oraz kawałki anchois. Pieczemy przez około 14-15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C z termoobiegiem.

Składniki:

6 szklanek mąki pszennej

100 g drożdży świeżych

12 łyżek oliwy z oliwek

2 płaskie łyżeczki soli

2 szklanki wody ciepłej

5-6 cebul

Papryka słodka mielona do smaku

Zioła prowansalskie do smaku

1 puszka anchois

Sól do smaku

Pieprz do smaku