

PODPŁOMYKI, CZYLI NAJPROSTSZE PIECZYWO

„Podpłomyki, czyli najstarsza forma pieczywa, ale i najprostsza. Wystarczy tylko 3 składniki i gotowe. One mnie ratują, gdy w domu zabraknie chleba, a mój synek niezwykle je lubi”.



SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- szklanka gorącej wody
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE:

- Mąkę przesiać przez sito do miski, dodać sól i dodawać gorącą wodę, ciągle mieszając. Wyrabiać na gładkie ciasto. Można użyć miksera planetarnego, ponieważ gorące ciasto ciężko wyrabiać dłonią.
- Przygotowane ciasto można odstawić na chwilę do odpoczynku zakrywając je folią spożywczą.
- Ciasto podzielić na około 8-10 kawałków. Każdy cienko rozwałkować i piec na bardzo rozgrzanej patelni z każdej strony po chwili aż pojawią się bąbelki i ciemne plamki (pieką się bardzo szybko)
- Podawać jak normalne pieczywo/ z pastą awokado/jajeczną itp.