

Tarta drożdżowa

data aktualizacji: 2019.11.14 autor: Inne



Składniki:

Ciasto:

- 1 łyżka mąki pszennej
- 3 łyżki ciepłej wody
- 10 g świeżych drożdży
- ½ łyżeczki cukru
- 200 g mąki pszennej
- 100 ml wody
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- ½ łyżeczka soli

Karmelizowana cebula:

- 2 duże białe cebule
- 2 łyżki oliwy z oliwek

- 2 duże szczypty soli
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka tymianku

Tarta:

- 3 średnie papryki w różnych kolorach
- 100 g chorizo

Przygotowanie:

Wymieszać 1 łyżkę mąki, 3 łyżki ciepłej wody, 10 g świeżych drożdży, ½ łyżeczki cukru. Odstawić na 5-10 minut. Do dużej miski wsypać 200 g mąki, ½ łyżeczki soli, wymieszać. Dolać 100 ml wody, łyżkę oliwy z oliwek oraz przygotowany wcześniej zaczyn. Wyrobić sprężyste ciasto (ręcznie albo robotem kuchennym mieszadłem hakiem). Posmarować oliwą i odstawić w misce na 30 minut do wyrośnięcia.

Cebulę pokroić w piórka. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek. Wrzucić cebulę, posolić i smażyć aż zmięknie. Zmniejszyć ogień, dodać 2 łyżeczki cukru, wymieszać, przykryć pokrywką i dusić 20 minut. Mieszać od czasu do czasu. Na koniec dodać tymianek.

Rozgrzać piekarnik do 220 stopni. Papryki pokroić w kostkę, kiełbasę chorizo w półplasterki. Dodać do cebuli. Ciasto na tartę wyłożyć na papier do pieczenia. Rozwałkować na prostokąt o grubości 2 milimetrów. Przełożyć ciasto z papierem na blachę. Na środek wyłożyć cebulę z papryką i chorizo. Piec do zarumienienia ciasta.

Przepis przygotowała Joanna Bartnik dla CODZISW.MENU

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33839-tarta-drozdzowa>