

4

Ρόδες με φέτα & λιαστές ντομάτες

ΥΛΙΚΑ

2 κ.	Αλεύρι Τ. 55%
40 γρ.	Μαγιά
40 γρ.	Αλάτι
1400 ml.	Νερό
200 γρ.	Προζύμι
300 γρ.	Φέτα
150 γρ.	Λιαστές ντομάτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε και φτιάχνουμε το ζυμάρι, προσθέτοντας στο τέλος τη λιαστή τομάτα (σε κομματάκια) και τη φέτα (τρίμμα). Ξεκουράζουμε για 40 λεπτά ενώ είναι σκεπασμένο με πανί. Κόβουμε σε 80-100 γρ. και βουτάμε σε αλεύρι που έχουμε στον πάγκο μας. Με τα δύο χέρια και από δύο δάχτυλα του χεριού μας πλάθουμε στον αέρα κουλούρια, τοποθετούμε σε λαμαρίνες με λαδόκολλα και σκεπάζουμε με πανί για 40 λεπτά. Φουρνίζουμε στους 200°C για 20-25 λεπτά.



Τα συγκεκριμένα ψωμάκια με το πρωτότυπο σχήμα ρόδας, μπορείτε να τα προτείνετε στους πελάτες σας για συνοδευτικά σε ένα πλήρες πρωινό!