

Grieķu maizīte Koulouri Thessalonikis ar NUTELLA®

Vidēja

1,5 h



SASTĀVDAĻAS

aptuveni 15 maizītēm
pasniegšana 1 personai: ½ maizīte

Mīklai:

400 g ūdens

15 g sāls

40 g cukura

8 g sausā rauga

720 g kviešu miltu

30 g olīveļļas

Apkaisīšanai pirms cepšanas:

200 g ūdens + 1 tējkarote medus

200 g sezama

Pasniedzšanai:

15 g NUTELLA® vienai porcijai



Lai pagatavotu un izbaudītu šo gardo recepti, pietiek ar 15 g NUTELLA® vienai personai!

PAGATAVOŠANA

- 1 | Bļodā ielejiet 400 g silta ūdens, pievienojiet 40 g cukura un 8 g sausā rauga. Kārtīgi samaisiet, līdz raugs izšķīst. Atstājiet uz 10 minūtēm, līdz tas paceļas.
- 2 | Pievienojiet 30 g olīveļļas, 15 g sāls un maisot pakāpeniski pievienojiet 720 g miltu.
- 3 | Kārtīgi samīciet mīklu, līdz tā kļūst vijīga.
- 4 | Pārklājiet bļodu ar pārtikas plēvi.
- 5 | Ļaujiet mīklai "atpūsties" 1 stundu vai ilgāk istabas temperatūrā, līdz tā apjomā dubultojas.
- 6 | Katras maizītes pagatavošanai izmantojiet 100 g mīklas.
- 7 | Bļodā samaisiet 200 g ūdens un 1 tējkaroti medus, līdz medus ir izkusies.

8

Katru maizīti iemērciet medus ūdenī un pēc tam sezama sēklās.

9

Pannā izklājiet cepamo papīru un izkārtojiet maizītes. Cepiet labi sakarsētā cepeškrāsnī 190°C 20 minūtes.

10

Pārgrieziet atdzisušo maizīti uz pusēm un katrai pusei uzviediet 15 g NUTELLA®.