

Mini bułeczki z czarnymi oliwkami i suszonymi pomidorami

Składniki:

- 40 g czarnych oliwek
- 3 suszone pomidory w oleju
- 1 mała cebula
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 150 g mąki pszennej
- Szczypta cukru
- 2 łyżeczki suchych drożdży
- 1 jajko
- Sól
- Pieprz
- 1 łyżeczka mleka (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Oliwki wypestkować i pokroić w drobną kosteczkę, pomidory odsączyć i pokroić tak jak oliwki. Cebulę obrać, drobno posiekać i zeszklić na łyżce oliwy.

Do miski wsypać mąkę, dodać drożdże, cukier, jajko, sól, pieprz, łyżkę oliwy, cebulę, oliwki i pomidory. Wyrobić gęste ciasto, w razie potrzeby dodać łyżeczkę mleka.

Ciasto przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, aby wyrosło.

Następnie ponownie zagnieść ciasto, uformować małe bułeczki i pozostawić na 10 minut do wyrośnięcia.

Błachę wyłożyć papierem do pieczenia, poukładać na niej bułeczki i włożyć do zimnego piekarnika. Nastawić temperaturę na 180 stopni i piec 20 minut.

Wyjąć z pieca, pozostawić do wystudzenia.

