

# Лепёшки с маслинами и укропом

2010-03-07 22:27:57



Отличная замена классическому батону, хрустящие снаружи и воздушные внутри!

**Нам понадобится:** 3 стакана муки  
1,5 ч.л. сухих дрожжей или 10-15 г. свежих  
300 мл. тёплой воды  
4 ст. ложки оливкового масла  
10 маслин  
несколько веточек укропа  
Соль – 1 ч. л  
Сахар – 1 ч. л

У меня были свежие дрожжи, предварительно я их развела в воде, добавила сахар и дала постоять 15 минут.

В муку, просеянную с солью, добавляем масло, и постепенно добавляя воду, замешиваем эластичное тесто. В конце замеса добавляем нарезанные маслины и измельчённый укроп. Тесто оставляем на час в тёплом месте.

Когда тесто подойдёт, отрезаем от него кусочек и формируем лепёшку желаемой величины.

Выпекаем лепёшки при 200°C, 15-20 минут.

**Приятного аппетита!**

© [Njama.ru](http://Njama.ru)