

Cuketový posúch

Cuketový posúch

Suroviny do cesta:

400 g múka hladká

100 ml olivový olej

16 g droždie

6 g soľ

200 ml voda

200 g cuketa

3 g hrubá soľ

mleté korenie

Postup:

Cuketu nastrúhame na hrubo na tanier, posypeme hrubou soľou a mletým korením a premiešame (korenie použijeme podľa chuti).

Z múky, vody, olivového oleja, soli a droždia si vypracujeme voľnejšie cesto. Necháme cca 10 minút podkysnúť v miske, a potom k nemu pridáme ochutenú nastrúhanú cuketu. Opäť premiešame, tak aby sme kúsky cukety nerozbili.

Cesto položíme na olivovým olejom poliaty plech, roztiahneme ho na celý plech a olivovým olejom potrieme aj povrch cesta.

Takto upravené cesto necháme kysnúť cca 40 minút. Cesto pred pečením potlačíme prstami, aby v ňom ostali diery.

Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme pri teplote 200 – 220°C cca 20 minút.

Po upečení potrieme olivovým olejom, poprípade do oleja roztlačíme 2 strúčiky cesnaku, a tým potrieme vypečený posúch.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

