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