

Ciasto cebulowe z boczkiem

Ciasto cebulowe z boczkiem dobrze smakuje na ciepło, jak i na zimno.

ok. 9 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

350 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru
80 g masła
300 ml mleka (ciepłego)

Obłożenie:

1200 g cebuli
3 łyżki oliwy
1 łyżeczka soli
0,5 łyżeczki cukru
0,5 łyżeczki pieprzu
200 g boczku wędzonego

Sos:

2 szt. jajek
1 łyżka śmietany 18% tł.
1 szczypta soli

1 Sposób przygotowania:

Mąkę przesiej do miski, dodaj drożdże, sól i cukier, wymieszaj. Masło rozpuść, mleko podgrzej. Płynne składniki dodaj do suchych i zagnieć na gładkie ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1h, aby podwoiło swoją objętość.

Posmaruj narożniki blachy z wyposażenia piekarnika masłem i przyklej do niej papier do pieczenia, co ułatwi ci nakładanie ciasta.

2 Obłożenie:

Cebulę obierz i pokrój w kostkę. Zeszklij na oliwie, dodaj sól, cukier i pieprz, mieszając od czasu do czasu na wolnym ogniu, do momentu, aż cebula zmięknie. Odstaw do przestudzenia.

Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na oddzielnej patelni. Odstaw do przestudzenia.

3 Sos:

Jaja zmiksuj ze śmietaną, przypraw do smaku.



4 Formowanie:

Wyrośnięte ciasto wyłóż na stolnicę, rozwałkuj na wielkość formy i przełóż na blachę. Posmaruj sosem, zostawiając ok. 1,5 cm nieposmarowanych brzegów. Na ciasto wyłóż cebulę i boczek. Całość odstaw na 15 minut do wyrośnięcia.

5 Pieczenie:

Blachę z ciastem wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 200 °C

Czas pieczenia: ok. 30 min.

