

## Sülthagymás kenyérpárnák

Hozzávalók: 1 kg vörös áfonyás kenyérkeverék, 1 doboz pirított hagyma (ezeket a termékeket a Svéd Finomságok boltjában megvásárolhatod), 3 evőkanál olívaolaj.

Szórjuk a kenyérkeveréket egy dagasztóedénybe, a tetején található szárított élesztőt is tegyük hozzá. Adjuk hozzá a pirított hagymát, és csorgassuk rá az olívaolajat. Kapcsoljuk be a dagasztógépet, majd 6 dl langyos vízzel dagasszuk kenyértésztává.

Kelesszük fél órán keresztül, majd borítsuk liszttel meghintett deszkára. Gyúrjuk át még egyszer, és nyújtsuk ki egy centis vastagságúra. Vágjuk tenyérnyi párnákká. Tegyük egymás mellé egy sütőlapra, majd kelesszük még negyed árán keresztül.

Tegyük forró sütőbe, és 180-190 fokon körülbelül 25-30 perc alatt süssük ropogósra.



Kaldeneker György receptjei

[www.kaldeneker.hu](http://www.kaldeneker.hu)