Vafle s modrým sýrem, rukolou a šunkou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Mouku smícháme se špetkou soli a lžičkou cukru. Ve 100 ml vlažné vody rozmícháme droždí. V mléce rozpustíme máslo. Do mouky přidáme 2 žloutky, vodu s droždím a mléko s máslem. Vše dobře promícháme a nakonec přidáme sníh z bílků a čerstvý nasekaný tymián. Necháme asi 30 minut odležet. Pečeme ve vaflovači dozlatova. Po upečení položíme na vafli kousky gorgonzoly nebo jiného sýra s modrou plísní, rukolu a kousky sušené šunky. Zakápneme javorovým sirupem nebo medem.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Šunka á la Carpaccio kr. 75 g** - 150 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 150 g
- **Cukr krystal** - 6 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 125 g
- **Rukola praná** - 70 g
- **Včelí med luční 250 g** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 8 g
- **Gorgonzola 200 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE