



Продукти:

400 гр брашно
200 мл хладка вода
100 гр черни маслини, без костилки
20 гр прясна мая
70 мл зехтин
щипка захар
щипка сол
щипка розмарин

Начин на приготвяне:

Разтваряме маята и захарта в малко вода и оставяме 10-15 минути да втаса.

В купа се пресяват брашното и солта, добавя се маята и олиото.

Омесва се гладко тесто, посипва се с брашно, завива се с кърпа и оставя да втаса на топло около час.

Втасалото тесто се разточва на кора с дебелина около 0,5 см, върху леко набрашнена повърхност.

С чаша се изрязват кръгове, които се поставят на разстояние един от друг в тава, покрита с хартия за печене.

С дъното на чашата, се натиска по средата всеки кръг така, че да се повдигнат краищата и се образува борд, който се намазва със зехтин.

В средата на всеки кръг се поставят нарязани маслини, поръсва се с розмарин и по желание с едра сол.

Оставят се да втасат 30-40 минути.

Пекат се в предварително загрята /190 градуса/ фурна, до порозовяване, не ги препичайте!