

Przekąski z grilla: bułki nadziewane mięsem

Składniki

Ciasto:

300 g	mąki pszennej typu 00 (dodatkowo 50 g mąki zostaw do podsypywania ciasta)
200 ml	lekko ciepłej wody
25 g	świeżych drożdży
0,5	łyżeczki cukru
	sól

Składniki:

400 g	mięsa mielonego z szynki lub karku
2	łyżki pomidorów siekanych
2	ząbki czosnku
1	łyżeczka majeranku suszonego
0,5	łyżeczki kminu mielonego
	sól i świeży pieprz

Przygotowanie:

1. Mąkę przesiej do dużej miski, dodaj sól i oliwę, wymieszaj.
2. Przygotuj **zaczyn**: w letniej wodzie rozpuść cukier i dodaj drożdże. Pamiętaj, że woda powinna mieć letnią temperaturę. Zbyt ciepła woda zabije drożdże, a zbyt zimna sprawi, że nie urosną. Woda powinna mieć temperaturę około **40 stopni** – kiedy sprawdzisz temperaturę ręką, woda nie powinna Cię parzyć, ani być zbyt chłodna.
3. Zaczyn odstaw na **15 minut**, aby zaczął pracować.
4. Wymieszaj dokładnie mąkę i zaczyn. Wyrób wszystko na gładką masę. Zagniataj około **10 minut**, aż ciasto będzie miało jednolitą konsystencję. Ciasto powinno być elastyczne i łatwo odchodzić od ręki. Jeżeli tak nie jest, dosyp więcej mąki.
5. Uformuj dużą kulkę i zostaw ciasto w misce, podsypane mąką i przykryte ścierką. Ciasto powinno być w ciepłym miejscu przez około **1 godzinę**.
6. Następnie uformuj 6 małych kulek. Podsyp je mąką i odstaw przykryte ścierką na dodatkową **1 godzinę**.
7. Kiedy ciasto ponownie wyrośnie, kulki rozwałkuj najcieniej jak się da lub rozciągnij.

8. Przygotuj farsz: mięso dokładnie wymieszaj z pomidorami i przyprawami, dopraw solą i pieprzem.
9. Do środka przygotowanego wcześniej ciasta włóż farsz.
10. Zawień wszystkie końce, powinny być one na dole ze sobą bardzo szczelnie połączone, tak, aby nadzienie nie wypływało ze środka.
11. Delikatnie uformuj jednolite bułeczki.
12. Włóż na grill [kamień do pizzy](#), grill rozgrzej go do **250°C**.
13. Na rozgrzany kamień przełóż bułeczki z mięsem.
14. Piecz **5 minut** przy zamkniętej pokrywie. Po **5 minutach** odłóż na górną półkę w grillu i zamknij pokrywę jeszcze na **4 minuty**.
15. Po tym czasie zdejmij nadziewane bułki z grilla. W tym celu możesz użyć [szczypiec](#).
16. **Przekąski z grilla** nadziewane mięsem podawaj ciepłe!