



Ρολάκια με πάστα ελιάς από την Πελοπόννησο



Για σήμερα σας έχω μία πολύ εύκολη συνταγή για ένα νηστίσιμο μεζεδάκι. Πεντανόστιμα ρολάκια ελιάς από την Πελοπόννησο! Είναι πανεύκολα και θα σας εντυπωσιάσουν με την πλούσια γεύση τους!

ΥΛΙΚΑ

- 250-300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
 - 1 κ.γ. ξηρή μαγιά
 - 50 γρ. ελαιόλαδο
- 70 γρ. χυμό πορτοκαλιού
 - 50 γρ. χλιαρό νερό
 - λίγο αλάτι

- πάστα ελιάς
- σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα μπολ διαλύουμε τη μαγιά με το χλιαρό νερό.
 - Ρίχνουμε το χυμό πορτοκαλιού, το ελαιόλαδο, το αλάτι και σταδιακά το αλεύρι.
 - Ξεκινάμε να ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια ζύμη ελαστική και ομοιόμορφη, να μην κολλάει στο χέρι μας.
- Σκεπάζουμε τον μπολ με την ζύμη με μεμβράνη και αφήνουμε τη ζύμη για μισή ώρα να φουσκώσει λίγο.
- Παίρνουμε τη ζύμη και την ανοίγουμε (σε παραλληλόγραμο) σε αλευρωμένη επιφάνεια.
 - Απλώνουμε την πάστα ελιάς σε όλη την επιφάνεια θ τυλίγουμε σε ρολό.
 - Βάζουμε την ζύμη μας σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί.
 - Αλείφουμε με λίγο νερό την επιφάνεια και ρίχνουμε σουσάμι.
 - Με ένα μαχαίρι χαράζουμε την ζύμη μας
 - Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180C (αντιστάσεις πάνω-κάτω).
- Αφήνουμε λίγο να σταθεί για 10 λεπτά θ ψήνουμε για περίπου 30-40 λεπτά (σε αντιστάσεις πάνω - κάτω), ανάλογα το φούρνο μέχρι να ροδίσει.
- Μόλις ψηθεί βγάζουμε από το φούρνο κι αφήνουμε να κρυώσει.
 - Κόβουμε σε φέτες
 - Τα ρολάκια μας είναι έτοιμα

TIPS από την SIA

- Μετά το ψήσιμο μην κόψετε αμέσως τα ρολάκια. Αφήστε το για περίπου 10 λεπτά να σταθεί
 - Συνοδεύει άψογα μία κρύα μπύρα!

LINKS

Η συνταγή αναλυτικά στο siaiscooking.gr : <https://www.siaiscooking.gr/post/rolakia-elias>

Το video της συνταγής στο κανάλι μας στο Youtube : <https://youtu.be/TGDaZsGlulI>