

### Ingrediencie

200 g špaldovej hladkej múky, 500 g polohrubej múky, 40 g čerstvého droždia, 150 ml mlieka, 1 lyžička cukru, 100 ml bieleho jogurtu, 200 ml olivového oleja, 100 g sušených paradajok v oleji, bazalka, mleté čierne korenie, soľ, 2-3 lyžice strúhaného syra

### Postup

Z teplého mlieka, cukru a droždia zarobíme kvások. Nabehnuté droždie spolu s jogurtom, olivovým olejom a nadrobno nakrájanými paradajkami pridáme k múke. Osolíme, okoreníme, ochutíme bazalkou a vypracujeme hladké cesto.

Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku 2 cm a vykrajujeme pagáče. Preložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a necháme ešte pol hodinu podkysnúť. Pred pečením ich posypeme strúhaným syrom. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 25 minút.

