

Chlebek arabski z serkiem



Składniki

Chlebek arabski

ok. 3 szklanka - mąka

pszenna najlepiej typ 55,

ekologiczna

ok. 1,5 łyżeczka - drożdże

suszone

ok. 1 szklanka - ciepła

woda

sól

1 łyżka - miód

1 łyżka - oliwa

1 łyżka - uprażony sezam

1 łyżeczka - opcjonalnie

suszony Sumak

Serek

3 szklanka - jogurt grecki

gęsty

sól morską

3 łyżka - posiekany

świeży szczypiorek

4 szt. - pomidorki

koktajlowe

1 szt. - awokado

kilka szt. - liście porwanej

sałaty

Opis wykonania

Przepis na pyszne śniadanie z domowym kremowym serem.

Chlebek arabski:

1. Mąkę przesiej do miski i połącz z pozostałymi suchymi składnikami ciasta.
2. Drożdże rozpuść w wodzie i wlewaj powoli do ciasta mieszając.
3. Dodaj miód i oliwę.
4. Ciasto zagniataj aż będzie elastyczne i odłóż na 2-3 h, przykrywając ściereczką. Pamiętaj żeby nie wkładać go do lodówki!
5. Po upływie czasu ciasto uformuj w wałek i utnij na 8 równych części.
6. Każdą rozwałkuj i piecz 5 do 7 minut w piekarniku nagrzanym do 220 stopni. Ważne – nie włączaj w swoim piekarniku funkcji termoobiegu, ciasto musi być pieczone zarówno od góry, jak i od dołu.

Domowy serek:

1. Jogurt przetrzuć na gazę, a następnie umieść na sitku.
2. Chwilę podrzucaj tak, aby ociekł z niego płyn.
3. Następnie odstaw jogurt w gazie do miski i schowaj do lodówki na 2-3 dni aż powstanie idealnie kremowy serek.
4. Na zakończenie dodaj do niego posiekany świeży szczypiorek oraz pomidorki, dopraw do smaku i podaj z sałatą i plasterkami awokado.