

Chlebek czosnkowy



Składniki

450 g - mąka pszenna
pełnoziarnista
25 g - świeże drożdże
250 ml - ciepła woda
1 łyżeczka - cukier
1 łyżeczka - sól
6-8 szt. - ząbki czosnku
2 łyżka - oliwa z oliwek
2 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Niesamowity pyszny chlebek czosnkowy, którego można zjeść zarówno na kolację jak i śniadanie.

Rozkruszamy drożdże, dodajemy cukier. Zalewamy odrobiną ciepłą wodą. Mieszymy roztwór i odstawiamy na 10 minut.

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy roztwór z drożdży oraz sól. Stopniowo dolewając wodę wyrabiamy ciasto ręcznie lub mikserem. Gdy składniki się połączą dodajemy przeciśniętych przez praskę 6-7 ząbków czosnku (wedle uznania, mniej lub więcej). Ciasto zagniatamy jeszcze 5 minut. Przykrywamy ściereczką i zanosimy w ciepłe miejsce na 1 godzinę.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość, krótko je zagniatamy i formujemy podłużny chleb. Przykrywamy go ściereczką i ponownie stawiamy w ciepłym miejscu na ok. 40 minut do 1 godziny.

Po tym czasie możemy chleb lekko naciąć. Piec 30 min w 220 stopniach.

Upieczony wyciągamy z piekarnika i przekładamy na kratkę kuchenną. Pozostały ząbek czosnku drobno siekamy i zalewamy oliwą, przyprawiamy pieprzem.

Chleb smarujemy za pomocą pędzelka czosnkową oliwą z oliwek.