

Chleb ziołowy bez krojenia



Składniki

3 szklanka - mąka tortowa
25 g - drożdże
4 łyżka - olej rzepakowy
250 ml - mleko 1,5%
2 szt. - jaja
0,5 łyżeczka - cukier
0,5 łyżeczka - sól
1 szt. - NADZIENIE
0,5 szklanka - natka
pietruszki (posiekana)
1 szklanka - suszone
pomidory w oleju
8 szt. - czosnek (zębki)
0,5 szklanka - ser żółty,
twardy (starty)
100 g - masło (stopione i
wystudzone)
3-4 szczypta - przyprawy
(pieprz ziołowy, sól,
tymianek, rozmaryn itd.)

Opis wykonania

Najlepszy chleb na świecie i szalenie wygodny, bo... bez krojenia! :)
Zapraszam do skosztowania tego ziołowego smakołyku! :)

drożdże rozdrabniamy i łączymy z połową mleka, łyżką cukru i 3 łyżkami mąki (co da nam w rezultacie - a przynajmniej dać powinno - konsystencję gęstej śmietany), a następnie odstawiamy na moment pod przykryciem - najlepiej w jakieś ciepłe miejsce. Czekamy, aż zaczyn wyrośnie.

Mąkę umieszczamy w misce, dodajemy zaczyn, mleko, resztę cukru, jaja, olej i sól. Wyrabiamy elastyczne i jednolite ciasto, a później pozwalamy mu w jakimś ciepłym miejscu wyrosnąć pod przykryciem - zajmuje to około godziny.

Wyrośnięte ciasto wałkujemy i smarujemy masłem (zostawiamy odrobinę na wierzchu), posypujemy czosnkiem, przyprawami i pietruszką, rozrzucając na nim pomidory i ser (sera też zostawiamy trochę na podorędziu), a później kroimy na pasy. Pasy układamy na sobie, znów kroimy na około 6-7 części, a te umieszczamy bokiem (widać chyba po zdjęciach, jak to zrobić) w formie keksowej wysmarowanej lekko tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch ciasta smarujemy znów masłem i sypujemy resztą sera.

Tak przygotowane ciasto musi jeszcze wyrosnąć - dajmy mu na to pół godziny.

W tym czasie nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni Celsjusza - chlebek ma się w nim piec około 30 minut (do zrum