

Wieniec nie tylko z pomidorami



Składniki

500 g - mąka pszenne
7 g - drożdże instant
1 łyżeczka - sól
1 łyżeczka - cukier
250 ml - woda
200 g - szynka parmeńska
150 g - mozzarella
5 szt. - ugotowane na twardo jaja
250 g - pomidorki koktajlowe
100 g - rukola
1/2 szklanka - świeża bazylia
1/2 szklanka - parmezan
1/2 szklanka - suszone pomidory z zalewy
3 łyżka - oliwa z oliwek
1 łyżka - świeży rozmaryn

Opis wykonania

Wieniec kryje w sobie wszystko co chcielibyście znaleźć na wymarzonej kanapce, a rozpływająca się mozzarella przyprawia o zawrót głowy.

1. Ciasto - dużym ułatwieniem jest robot kuchenny wyposażony w hak do wyrabiania ciasta, jeśli nie macie musicie wyrobić ciasto na blacie, mieszamy wszystkie składniki na ciasto i łączymy w kule, powinna być dość sprężysta, odkładamy w ciepłe miejsce na ok 1h
2. Gotowe ciasto rozwałkowujemy na prostokąt o wymiarach 50/40 cm i układamy składniki nadzienia, na początek szynka parmeńska, następnie, rukola, jaja w całości, pomidorki, porwana na kawałki mozzarella, posiekane w paseczki suszone pomidory, całość posypujemy startym parmezanem i listkami bazylii
3. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni
4. Zwijamy ciasto wzdłuż długiego boku, robimy to dość ciasno, układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, łączeniem do dołu, wciskamy jeden koniec powstałego rulonu w drugi i zwijamy w okrąg
5. Natłuszczamy chleb oliwą z oliwek, posypujemy rozmarynem i gruboziarnistą solą, pieczemy 25 minut, chlebek powinien mieć złoty kolor, a stukając w niego powinien wydawać głuchy odgłos.