

Aromatyczny chlebek ze szpinakiem



Składniki

50 dkg - mąka pszenna
250 ml - ciepła woda
50 g - drożdżę
1/2 łyżeczka - cukier
1 szczypta - sól
2 łyżka - masło
jajko
30 dkg - szpinak
2 szt. - ząbki czosnku
5 łyżka - tarty ser żółty
1 łyżka - masło
2 szczypta - sól i pieprz
2 szczypta - zioła
prowansalskie

Opis wykonania

Delikatny i lekki chlebek z dodatkiem szpinaku i czosnku. Doskonale smakuje w połączeniu z masłem. Zioła prowansalskie nadają mu cudownego aromatu.

Drożdże kruszę i zalewam 1/2 szklanki ciepłej wody. Do zaczynu dodaję cukier i łyżeczkę mąki. Odstawiam w ciepłe miejsce aż zaczyn zacznie pracować. Do miski wsypuję mąkę, dodaję zaczyn i resztę składników. Zagniatam ciasto aż będzie elastyczne i składniki dobrze się połączą. Szpinak odciskam z nadmiaru wody, przekładam do rondelka. Dodaję masło i przeciśnięty przez praszkę czosnek. Chwilę razem przesmażam. Doprawiam do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem. Kiedy ciasto podwoi objętość, przekładam je na stolnicę i rozwałkuję na kształt prostokąta. Smaruję przestudzonym farszem (zostawiam na końcu około 3cm wolnego miejsca). Posypuję startym serem. Ciasto zwijam wg dłuższego boku w roladę. Przecinam na pół (jeśli macie długą keksówkę, można upiec jeden długi chlebek). Smaruję go roztrzepanym jajkiem i oprószam ziołami. Piekę 45 minut w 180 st.