

# Rwany chlebek czosnkowy



Składniki

Opis wykonania

### **Ciasto drożdżowe:**

350 g mąki

150 ml mleka

15 g drożdży świeżych

50 g masła

1 łyżeczka cukru

1/2 łyżeczki soli

Nie ma to jak domowy chleb. W Akademii Smaku pokażę jak przygotować chlebek odrywany z dodatkiem masła czosnkowego i ziół. Pachnący, smaczny, z chrupiącą skórką.



Do kubka wrzuć pokruszone drożdże, cukier oraz 50 ml ciepłego mleka. Odstaw na 5 minut do wyrośnięcia.

### **Masło czosnkowe:**

100 g miękkiego masła

4 ząbki czosnku

1/4 łyżeczki ziół

prowansalskich



Do misy robota kuchennego wsyp przesianą mąkę, rozczyń drożdżowy, rozpuszczone masło, resztę ciepłego mleka oraz szczyptę soli. Wyrób gładkie ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw na ok. godzinę do wyrośnięcia.



Przygotuj masło czosnkowe - masło wymieszaj z czosnkiem przeciśniętym przez praskę i ziołami.



Wyrośnięte ciasto wyłóż na stolnicę. Wałkuj na kształt długiego prostokąta. Następnie ciasto podziel na równej wielkości mniejsze prostokąty, posmaruj masłem czosnkowym i każdy prostokąt zwiń w pół. Do wysmarowanej masłem keksówki włóż zwinięte prostokąty (ich łączeniem do góry).



Piecz około 30 minut w temp. 180° C. Udekoruj świeżymi ziołami.