

Chleb z doniczki



Składniki

50 dkg - mąka
10 dkg - drożdże
20 dkg - cukier
300 ml - woda ciepła
1 łyżeczka - sól
8 szt. - suszone pomidory
1 łyżka - pestki z dyni
10 dkg - ser pleśniowy
1 szt. - doniczka gliniana
10 dkg - masło

Opis wykonania

Chleb z doniczki to przepis na pyszny drożdżowy chleb z serem i suszonymi pomidorami:)

Z drożdży, łyżeczki cukru i połowy wody zrobić zaczyn, zamieszać i odstawić w ciepłe miejsce na 10 minut. Rozpuścić 8 dkg masła. Do makutry wsypać mąkę, cukier, sól, zaczyn i ostudzone masło i wyrobić ciasto. Odstawić do urośnięcia (ja stawiam na misce z gorącą wodą i przykrywam ściereczką do wyrośnięcia) . Doniczkę wysmarować pozostałym masłem i oprószyć mąką. Ciasto gdy wyrośnie przełożyć na deskę, zagnieść kilka razy a potem rozwałkować w prostokąt. Ułożyć na cieście suszone pomidory i ser, składamy ciasto na pół a potem zwijamy (jak ślimaka) i wkładamy do doniczki. Wkładamy do zimnego piekarnika(żeby doniczka nie pękła, a ciasto urośnie) zapalamy gaz i pieczemy w 200 C przez 10 minut, a potem przez 180 minut przez kolejne 20 minut. Chleb gotowy ! Smacznego ! ps. można chleb posmarować jajkiem z mlekiem będzie ładnie rumiany :)