

Chleb do odrywania - pikantny



Składniki

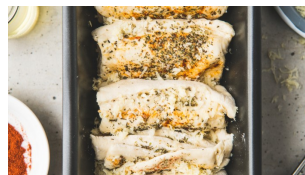
410 g mąki pszennej uniwersalnej typu 550
245 g ciepłej wody
12 g oleju
12 g cukru
8 g soli
6 g drożdży
50 g masła do przekładania
2 łyżki pikantnych przyprawy,
granulowanego czosnku
2 łyżki startego żółtego sera

Opis wykonania

Chlebek do odrywania w wersji pikantnej to świetna propozycja na każdą imprezę w gronie rodziny i przyjaciół.



Przesiej mąkę do miski, dodaj cukier, sól i drożdże. Dodaj wodę i wymieszaj dobrze składniki. Pozostaw na kilka minut, zagnieć, dodaj olej i zagnieć jeszcze raz. Pozostaw na pół godziny do wyrastania, przegniesz, pozostaw na kolejne pół godziny. Wyłóż na oprószonej stolnicy i rozplaszcz delikatnie



Pozostaw przykryte na kilka minut, ponownie rozplaszcz i rozwałkuj, uformuj kwadrat. Roztop masło i wymieszaj z pikantnymi przyprawami i czosnkiem. Posmaruj masłem rozwałkowane ciasto, obsyp częścią startego sera żółtego. Rozkrój na 3 pasy i połóż pasy jeden na drugim, następnie wykrawaj kwadraty i przekładaj do foremki.



Pozostaw do wyrastania przez około 30-45 minut, nagrzej piekarnik do 200 stopni. Przed włożeniem do piekarnika delikatnie obsyp pozostałym startym żółtym serem.



Piecz około 30 minut. Po upieczeniu wyjmij z foremki i ostudź na kratce.