

Chlebek z mozzarellą i masełkiem czosnkowym



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **790** Ocena: **49426**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna wawelska 800 g
- sól 1 łyżka (płaska)
- mleko około 500 ml
- zaczyn:
- drożdże świeże 50 g
- cukier 1 łyżeczka
- mleko 4- 5 łyżek
- mąka pszenna wawelska 2 łyżki
- dodatkowo:
- ser mozzarella 2 opakowania, czyli 2 duże kulki
- masło 50 g
- czosnek 2 ząbki
- świeży tymianek 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 W garnuszku przygotowujemy zaczyn. Kruszymy drożdże, do których dodajemy cukier, mleko i mąkę pszenną*. Całość ucieramy łyżką na jednolitą, dość gęstą masę, odstawiamy do wyrośnięcia.

*Mleko i drożdże powinny mieć temperaturę pokojową.

Gdy zakwas podwoi lub potroi swoją objętość, do dużej miski wsypujemy mąkę, sól oraz wlewamy mleko. Na końcu dodajemy wyrośnięty zaczyn. Składniki delikatnie mieszamy łyżką do momentu ich połączenia, następnie wyrabiamy ręcznie przez 5- 10 minut.

Ciasto jest dobrze wyrobione i napowietrzone jeśli odchodzi od ręki. Takie ciasto odstawiamy na około godzinę do wyrośnięcia.

W tym czasie mozzarellę osączamy z zalewy, kroimy na wąskie paski o szerokości mniej więcej 1 centymetra. Masło rozpuszczamy w garnuszku i łączymy z czosnkiem przeciśniętym przez praskę.



- 2 Wyrośnięte ciasto przekładamy do natłuszczonej odrobiną masła z czosnkiem blaszki (wymiary 28 centymetrów x 24 centymetry) i rozprowadzamy równomiernie, zwilżonymi wodą dłońmi, po całym spodzie blaszki. W cieście robimy nacięcia na głębokość 1 centymetra, tworząc na powierzchni ciasta chlebowego wzór kratki. W nacięcia wkładamy mozzarellę.

Wierzch ciasta smarujemy masłem czosnkowym i posypujemy listkami tymianku.

Chleb pieczemy w piekarniku o temperaturze 190 stopni przez 60 minut.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: