

Chlebek z warzywami



Autor: **KORAL**
Przepisów: **744** Ocena: **14427**

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka pszenna 50 dag | drożdże 1,5 dag cukier 0,5 dag sól do smaku mleko 1/4 litra czosnek niedźwiedzi 2 łyżeczki
- 1 czerwona cebula
- ok. 8 cm pora

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę drobno posiekać.
Zieloną część pora pokroić w dość drobne cząstki.
Wszystko lekko poddusić na oliwie, dodać sól i pieprz cytrynowy..
Przestudzić.
Ciasto.
Mąkę przesiać , drożdże rozetrzeć z odrobiną cukru i gdy się rozpuszczą zmieszać z połową ciepłego mleka. W mące zrobić wgłębienie i wlać płynne drożdże.
Zostawić przykryty rozczynek do wyrośnięcia. Gdy zwiększy objętość dodać mleko, sól , czosnek niedźwiedzi i lekko zagnieść.
Potem dodać przestudzone warzywa i dokładnie wyrobić.
Ciasto powinno być lekkie. Odstawić do wyrośnięcia.
Wyrośnięte ciasto przekładamy do natłuszczonej i posypanej bułką tartą blaszki 35 X 11 cm.
Dobrze jak ciasto jeszcze trochę odpocznie.
Blaszkę wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika(180 C) na ok.30-40 min.
W trakcie pieczenia po wyrośnięciu ciasta temperaturę można zmniejszyć nawet do 160 C, żeby chlebek doszedł w środku.

Twoje notatki do przepisu: