

## Drożdżowy warkocz z ziołami



### BENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	200 g
<b>jajka</b>	2 małe
<b>mleko</b>	1/2 szkl
<b>drożdże</b>	10 g
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>zioła prowansalskie</b>	1 duża łyżka
<b>ser żółty</b>	20 g
<b>masło miękkie</b>	40 g
<b>olej</b>	do posmarowania formy

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże mieszamy z cukrem, łyżką mąki i kilkoma łyżkami mleka, odstawiamy aby wyrosły. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy rozmacone jajka (troszkę zostawiamy do posmarowania ciasta), sól, wyrośnięte drożdże.

Dolewamy stopniowo mleko i miesimy ciasto. Pod koniec mieszania dodajemy masło i zioła. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, aby podwoiło swą objętość.

2. Wyrośnięte ciasto wyjmujemy na blat i jeszcze raz zagniatamy, aby wypuścić nagromadzone powietrze.

Dzielimy na trzy równe części, z każdej formujemy cienki walek i zaplatamy warkocz.

Przekładamy go do wysmarowanej olejem keksówki i zostawiamy aby podrosło.

Smarujemy rozmaconym jajkiem i posypujemy tartym serem.

Pieczemy w temperaturze 175-180 \*C od 20-25 minut do zrumienienia.