

Chleb cypryjski



DAWID/RAKAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	250 g
sól	1 łyżeczka
drożdże	20 g
oliwa	30 ml
woda letnia	150 ml
ser cheddar	200 g
mięta łyżka	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wsypać do miski, dodać sól i oliwę. Drożdże rozpuścić w wodzie, powoli wlewać do mąki, aby składniki się połączyły. Mieszać przez 3 minuty, następnie przełożyć na posypaną mąką stolnicę i zagniać kolejne 5 minut.

Rozpląszczyć ciasto, z wierzchu posypać pokruszonym serem i miętą. Zagnieść ciasto w kulę, przełożyć do posypanej mąką miski, odstawić pod przykryciem na godzinę.

Następnie wyjąć z miski, lekko spłaszczyć ręką, przełożyć na blachę wyłożoną papierem do zapiekania, znów odstawić na 1 godzinę.

Nagrząć piekarnik do 220 stopni. Chleb przed pieczeniem naciąć wkoło. Piec przez ok. 30-40 min. Chleb jest dobry, gdy opukany od spodu wydaje głuchy odgłos.