

Chleb z czosnkiem



BORGIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	50 dag
drożdże	5 dag
sól	1 łyżeczka
woda letnia	250 ml
czosnek	4 ząbki
ser żółty	20 dag
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuścić w 50 ml wody (lub serwatki, jeśli mamy ją pod ręką - tu ona jest użyta)
- KROK 2 Mąkę przesiać do miski robota wyposażonego w hak, wymieszać z solą i wlać rozczyń - bez wyrastania. Dodać resztę płynu.
- KROK 3 Wyrabiać najpierw na niskich obrotach, aż mąka zostanie w całości zebrana. Wyrabiać następnie na średnich obrotach przez około 8 minut. W razie potrzeby dodać 1-2 łyżki wody. W dużej mierze zależeć to będzie od wilgotności mąki. Ciasto powinno być jednolite i miękkie.
- KROK 4 W międzyczasie długą keksówkę (około 30 cm) dobrze natłuścić lub wyłożyć pergaminem tak, aby końcówki wystawały nieco ponad brzeg formy.
- KROK 5 Obrąć czosnek i wycisnąć bezpośrednio do ciasta. Zagniatać jeszcze 2 minuty. Zagniatając ciasto ręcznie należy wyrabiać je dokładnie tak samo - najpierw przez 8 minut, po czym po dodaniu czosnku jeszcze 2 minuty.

- KROK 6 Zagniatając ciasto ręcznie należy wyrabiać je dokładnie tak samo – najpierw przez 8 minut, po czym po dodaniu czosnku jeszcze 2 minuty.
- KROK 7 Wyjąć ciasto z miski i uformować wałek długości formy.
- KROK 8 Wsadzić do keksówki i dobrze rozklepać na spodzie. Przykryć czystą ściereczką i folią spożywczą. Ściereczka uchroni folię od przyklejenia się do ciasta, a folia zapobiegnie jego wysychaniu. Odłożyć na 30 minut.
Nagrząć piekarnik do 180°C.
- KROK 9 Żółty ser zetrzeć na dużych oczkach tarki.
- KROK 10 Gdy ciasto wyrośnie zdjąć folię i ściereczkę, posypać serem...
- KROK 11 ...i oprószyć wędzoną lub słodką papryką w proszku.
- KROK 12 Piec około 40 minut. Gdyby ser za bardzo się rumienił - przykryć całość folią aluminiową.
Wyjąć chleb z piekarnika i ostrożnie odkroić ostrym nożykiem od brzegów formy. Lub wyjąć pociągając za brzegi pergaminu i natychmiast odkleić od niego. Za chwilę – gdy ser stwardnieje – będzie to znacznie trudniejsze, co nie znaczy... że nie do zrobienia.