

Doradca Smaku VI: Chłodnik ogórkowy z chlebkiem do odrywania, odc. 37



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Chlebek

mąka pszenna	1 kg
jajko	1 szt
olej	200 ml
woda	300 ml
mleko	150 ml
sól	1 łyżka
cukier	1 łyżka
drożdże	100 g
serek śmietankowy	100 g
natka pietruszki	
pomidory suszone Smak	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

Chłodnik

ogórki małosolne	9 szt
kefir	1 l
śmietana 30%	100 ml
zakwas żytni	100 ml
koperek świeży	
Musztarda miodowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotowujemy ciasto na chlebek. Do miski wlewamy lekko podgrzaną wodę, następnie mleko, drożdże oraz olej. Kolejno partiami dodajemy mąkę, dokładnie mieszamy. Gdy w misce pozostanie połowa mąki, dodajemy łyżeczkę soli. Pozostałą część dodajemy garściami do ciasta, cały czas mieszając. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 30 minut.
- Przygotowujemy nadzienie do chlebka. Suszone pomidory kroimy w paski, dodajemy serek śmietankowy, natkę pietruszki i zioła prowansalskie. Wszystko mieszamy.
- KROK 2** Wyrośnięte ciasto na chlebki kładziemy na deskę oprószoną mąką. Rozgniatamy ręką na kształt prostokątnego arkusza. Kroimy na 4 równe paski i każdą część smarujemy serkiem z dodatkami. Paski plisujemy na kształt harmonijki i wkładamy do tortownicy. Wierzch smarujemy roztrzepanym jajkiem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190°C na ok. 45-50 minut.
- KROK 3** Chłodnik warto przygotować w trakcie wyrastania chleba. Ogórki małosolne kroimy w grube plastry i blendujemy. Dodajemy kefir, śmietankę 30% i czysty zakwas, wszystko mieszamy różgą. Doprawiamy solą ziołową, koperkiem i łyżeczką musztardy. Mieszamy. Zostawiamy w naczyniu, odstawiamy do lodówki.