

Chlebek ziołowy



Autor: **ugotujiprzetestuj**
Przepisów: **110** Ocena: **1295**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 600 g mąki pszennej
- 300 ml ciepłej wody
- 40 g drożdży
- 40 ml oleju
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- DODATKOWO:
- 120 g masła w temperaturze pokojowej
- 1 cebula
- 3-4 ząbki czosnku (lub więcej)
- pęczek natki pietruszki
- 1/2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek obieramy, przekładamy wraz z umytą i osuszoną natką do malaksera i miksujemy razem, aż składniki się rozdrobnią. Dodajemy masło i jeszcze chwilę miksujemy razem.

Wszystkie składniki na ciasto zagniatamy razem - można użyć robota - aż powstanie elastyczne ciasto, które nie będzie lepilo się do rąk.

Ciasto wyciągamy z miski, wałkujemy na prostokąt o wymiarach ok. 30x40 cm i grubości ok. 0,5 cm.

Ciasto smarujemy masłem ziołowym zostawiając ok. 1 cm brzegi.

Ciasto kroimy w poprzek na ok. 5 cm pasy i zwijamy je w harmonijkę, a następnie wkładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

Piekarnik rozgrzewamy do 200°C. W tym czasie zostawiamy chlebek do lekkiego podrośnięcia.

Gdy piekarnik się nagrzej, wkładamy do niego formę z chlebkiem i pieczemy przez 30-35 minut. U mnie wystarczyło 30 minut.

Smacznego! :-)



Twoje notatki do przepisu:

