

Czekoladowy chlebek z czereśniami - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3733**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki masła, miękkiego
- 1 łyżka suchych drożdży
- 1 szklanka ciepłej wody
- 170 g czereśni, wydrylowanych i przekrojonych na pół
- 1 szklanka mlecznej czekolady, pokrojonej na kawałeczki

Sposób przygotowania:

- 1 W dużej misce przesiewamy mąkę, dodajemy sól, masło i drożdże. Następnie wlewamy letnią wodę i wyrabiamy mikserem lub dłońmi, do uzyskania nie klejącego, gładkiego ciasta. Jeśli ciasto jest zbyt luźne dodajemy trochę mąki, natomiast jeśli za suche letniej wody. Wyrobite ciasto odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce, przykrywamy ściereczką. Po godzinie ciasto ponownie wyrabiamy, tworzymy dosyć płaski placek i wsypujemy czekoladę oraz czereśnie. Delikatnie łączymy, jeśli ciasto stało się za mocno wilgotne możemy podsypać niewielką ilością mąki. Jeśli składniki nam powypadały możemy je ułożyć na wierzchu ciasta, nie wpłynie to na smak chlebka. Ponownie zostawiamy na godzinę, przykrywając ściereczką. Wyrośnięte ciasto pieczemy w temp. 205 C przez 20-25 min do uzyskania złotej skórki. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: