

Odrywany chlebek czosnkowo- ziołowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 25 minut

Liczba porcji: forma keksowa 25- 30 cm

Czas pieczenia: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego zamontować nóż. Wlać 150 g mleka, wsypać 5 g cukru, 20 g mąki pszennej i dodać 20 g świeżych drożdży. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzać rozczyń drożdżowy. Temperatura 40°C, czas 1 minuta i 30 sekund, prędkość 1.
2. Tak przygotowany rozczyń pozostawić w naczyniu na około 10 minut, aby podrosł.
3. Zdjąć pokrywę, dodać pozostałe 330 g mąki pszennej, pół łyżeczki soli, wlać 60 g rozpuszczonego przędzej w rondelku masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić ciasto drożdżowe. Czas 15 sekund, prędkość 4.
4. Teraz trzeba dobrze zagnieść ciasto. Opcja ugniatanie, czas 2 minuty, prędkość 2.
5. Ciasto drożdżowe pozostawić w naczyniu do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętość).
6. Na stolnicę podsypaną mąką wyjąć wyrośnięte ciasto, rozwałkować je dość cienko na kształt prostokąta. Następnie ciasto pociąć wzdłuż krótszego boku przy pomocy noża lub radełka na paski szerokości około 8-9 cm.
7. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać do naczynia 60 g czosnku, 2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki i 10 g tartego parmezanu.
8. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić czosnek. Czas 10 sekund, prędkość 4.
9. Zdjąć pokrywę, dodać do naczynia 50 g masła. Przy pomocy silikonowej łopatką zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.

-
10. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem wymieszać. Czas 15 sekund, prędkość 4.
 11. Zdjąć pokrywę, dodać pozostałe 50 g masła, ponownie masło wymieszać z ziołami i czosnkiem. Czas 20 sekund, prędkość 3.
 12. Zdjąć pokrywę. Tak przygotowanym masłem posmarować każdy pasek drożdżowego ciasta.
 13. Każdy pasek ciasta zawijać w harmonijkę, układać je do formy keksowej długości 25-30 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
 14. Formę zakryć ścierką, pozostawić chlebek do wyrośnięcia na około 20 minut.
 15. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec chlebek około 25 minut.
 16. Chlebek po upieczeniu wyjąć z piekarnika i studzić wyjęty z formy keksowej.
-

Wskazówki :

Uwaga!!! Forma keksowa po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!