

Aromatyczny Małpi Chleb

80—100 Min

Przygotowanie

1. Rozpuść drożdże i cukier w letniej wodzie. W kolejnym kroku wymieszaj mieszaninę z mąką i solą. Dodaj oliwę z oliwek i zagnieć gładkie ciasto. Następnie pozostaw ciasto pod przykryciem w ciepłym miejscu na co najmniej 30 minut (objętość powinna znacznie wzrosnąć).
2. W międzyczasie przygotuj dodatki, mieszając masło z czosnkiem. W misce wymieszaj rozmaryn, tymianek i połowę parmezanu. Umieść zioła w stylu toskańskim w drugiej misce z drugą połową parmezanu.
3. Pokrój ser na dziesięć kostek o wymiarach około 1x1 cm i uformuj boczek/salami w dziesięć kulek mniej więcej tej samej wielkości. Następnie natłuścić formę do ciasta. Gdy ciasto odpocznie, ponownie je zagnieć i podziel je na około 20 równych porcji.
4. Spłaszcz każdą porcję, a następnie uformuj ją w kulkę wokół nadzienia. Następnie posmaruj obficie masłem czosnkowym i zanurz w jednej z miseczek z polewą. Na koniec wykończ polewą górę, tworząc kształt wieńca. Powtarzaj ten proces, aż wszystkie kulki ciasta znajdą się w foremce.
5. Przed pieczeniem odstaw ciasto do ponownego wyrośnięcia pod przykryciem na około 15 minut. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 180°C (termoobieg). Po upływie czasu wyrastania piecz chleb małpi na dolnej półce przez około 30 minut.

WSKAZÓWKA: Jeśli zioła na cieście przed końcem pieczenia staną się zbyt ciemne, należy je przykryć folią aluminiową.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

600 g	Mąka
360 ml	Woda, letnia
30 g	Drożdże, świeże
10 g	Cukier
60 ml	Oliwa z oliwek
200 g	Ser feta
150 g	Boczek lub salami, pokrojone w kostkę
100 g	Masło, topione
2 łyżki	Drobno starty parmezan
10 g	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
3 łyżki	Zioła Toskańskie mieszanka przypraw
1 łyżka	Rozmaryn cięty
1 łyżka	Tymianek otarty