

Хліб з начинкою

35—45 хв

Приготування

1. Насамперед замочити в'ялені помідори в мисці з гарячою водою щонайменше на 15 хвилин. Тим часом вимити та дрібно нарізати базилік.
2. Всі інгредієнти для хліба добре змішати в мисці. Потім вимісити руками, щоб утворилося однорідне тісто. Якщо тісто занадто сухе, можна додати ще трохи йогурту.
3. Сформувати з тіста кулю і розділити на чотири рівні частини. Посипати робочу поверхню борошном та сформувати невеликі порції в кульки. Потім накрити харчовою плівкою і залишити відпочивати.
4. Дістати замочені томати з води і дрібно нарізати. Змішати їх в мисці з вершковим сиром, тертим сиром, базиліком, часником, томатами з травами та оливками, дрібкою солі та перцю. Розім'яти виделкою, щоб створити ідеальну консистенцію для начинки хліба.
5. Наступний етап - кульки тіста розплющити долонями на диски розміром приблизно 10 см. Шматочки тіста не повинні бути надто тонкими. Покласти 1-1,5 ст.л. начинки в середину кожного диска. Загнути краї тіста на начинку та добре притиснути один до одного, щоб склеїти.
6. У великій сковороді добре розігріти трохи рослинного масла. Обсмажити хліб по п'ять хвилин з кожного боку до золотистої скоринки. Смачного!

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Для хліба:

140 г	Борошна
120 г	Натурального йогурту
1 пакетик	Розпушувач для тіста
	Сіль морська йодована

Для начинки:

50 г	В'ялених томатів
20 г	Свіжого базиліка
70 г	Тертого сиру за бажанням
40 г	Вершкового сиру
	Сіль морська йодована
	Суміш перців
10 г	Часник гранульований
1 ст.л.	Томати з травами та оливками