



Fűszeres majomkenyér

🕒 80–100 Perc 

Elkészítés

- 1 Az élesztőt és a cukrot feloldjuk langyos vízben. A következő lépésben összekeverjük a liszttel, sóval, majd hozzáadjuk az olívaolajat, és sima tésztává gyúrjuk. Hagyjuk a tésztát letakarva, meleg helyen legalább 30 percig pihenni (a térfogatának duplájára kell növekednie).
- 2 Közben elkészítjük a feltétet: a vajat összekeverjük a fokhagymával. A rozsmaringot, a kakukkfűvet és a parmezán felét is összekeverjük egy másik tálban. A szárítottparadicsomos fűszerkeveréket pedig egy harmadik tálba tesszük, és összekeverjük a parmezán másik felével.
- 3 A sajtot tíz, körülbelül 1x1 cm-es kockára vágjuk, a bacont/szalámit pedig tíz, körülbelül ugyanekkora darabra vágjuk. Ezután kikenünk egy koszorúformát. Pihentetés után újra átgyúrjuk a tésztát, és körülbelül 20 egyenlő adagra osztjuk.
- 4 Minden adagot ellapítunk, majd a töltelék köré golyót formálunk belőle. Ezután bőségesen megkenjük a fokhagymás vajjal, és belemártjuk az egyik feltétes tálba. Végül a feltétettel felfelé a koszorú formába helyezzük. Addig ismétljük ezt a folyamatot, amíg az összes tésztagolyó a formába nem kerül.
- 5 Sütés előtt hagyjuk a tésztát még kb. 15 percig lefedve kelni. Közben a sütőt előmelegítjük 180 °C-ra (légkeveréses sütő). A pihentetés után az alsó rácson kb. 30 percig sütjük a majomkenyeret.

TIPP: Ha a sütési idő vége előtt a feltét túl sötét lesz, fedjük le alufóliával.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Simaliszt
360 ml	Víz, langyos
30 g	Élesztő, friss
10 g	Cukor
60 ml	Olívaolaj
200 g	Fetasajt
150 g	Bacon és szalámi, felkockázva
100 g	Vaj, olvasztott
2 eksp	Parmezán, finomra reszelve
10 g	♦ Tengeri só, durva szemű
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum
3 ek	♦ Szárított paradicsomos-fokhagymás fűszerkeverék
1 ek	♦ Rozmaring, őrölt
1 ek	♦ Kakukkfű, morzsolt

