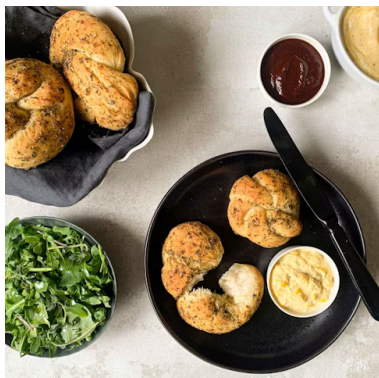




Чеснов хляб

⌚ 90—100 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Брашно
150 ml	Вода
0.5 кубче	Мая
1 с.л.	Захар
1 ч.л.	♦ Морска сол
0.5 ч.л.	♦ Чесън на гранули
35 ml	Зехтин

За билковото масло

70 g	Масло
1 с.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	♦ 5 Билки Провансал
	♦ Хималайска сол

- 1 Разтворете маята във вода, а в отделна купа смесете брашно, захар, сол и чесън. След това изсипете маята вътре и започнете да месите тестото за хляба. Накрая добавете зехтин и хубаво омесете пак. Покрийте го с нещо и оставете да втаса 45 минути.
- 2 Разстопете маслото и добавете към него чесън на гранули, сол и микса от подправки. Хубаво разбъркайте всичко и оставете настрана.
- 3 Пуснете фурната да се загрява на 180°C. Разделете тестото на еднакви по големина малки части и оформете кръгли питки. Разточете и заплетете на възелчета както на снимката. Поставете хлебчетата в тава върху готварска хартия и ги намажете с чесновото масло. За предпочитане е да ги оставите да починат още 20 минути.
- 4 Опечете хлебчетата във фурната за 10 минути, след което отново ги намажете с чесновата смес и ги върнете да се доопекат за още 10 минути докато станат златисти.
- 5 Насладете им се докато са топли!

