



Kruh punjen sirom i začinima

🕒 50–60 Min   

Priprema

- 1 Prvo pripremite tijesto s kvascem za kruh. Da biste to učinili, brašno pomiješajte sa soli i timijanom. Zatim kvasac izmrvite u šalicu i dobro pomiješajte s toplom vodom. Dodajte brašno i ulje te sve zamijesite kako bi dobili tijesto.
- 2 Ostavite tijesto da odmara 45 minuta (volumen bi trebao biti dvostruk). Za to vrijeme izrežite Gouda sir na male kocke debljine 1 cm. Nakon što je tijesto odmorilo oblikujte male kuglice i u sredinu stavite 1-2 kockice sira.
- 3 Kuglice stavite jednu do druge na lim obložen papirom za pečenje. Zatim ga premažite s malo maslinovog ulja.
- 4 Posudu možete staviti u sredinu tijesta kao rezervirano mjesto za umake. Kuglice od tijesta začinite raznim začinima i začinskim biljem. Zatim kruh pecite otprilike 20 minuta na 180 stupnjeva u pećnici.

SAVJET: U kruhu možete uživati uz razne umake!

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

800 g	Brašna
1 kom	Kocka kvasca
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
3 žličice	♦ Majčina dušica usitnjena
5 žlica	Biljnog ulja
500 ml	Mlake vode
200 g	Gauda sira
3 žličice	♦ Paprika s Aromom Dima
3 žličice	♦ Kim cijeli
3 žličice	♦ Mažuran usitnjeni
2 žlice	♦ Morska sol gruba
3 žličice	♦ Origano usitnjeni

