

Puszysty chlebek ziołowy. Idealny na niedzielny poranek

Chlebek ziołowy jak z termomixa, który zrobisz z łatwością, nawet jeśli nie masz modnego sprzętu. Bez trudu przygotujesz go ręcznie. Ten banalny przepis krok po kroku to złoto.

Składniki na chlebek ziołowy jak z termomixa

Sekretem tego przepisu są świeże zioła i... ciepłe ręce.

- 600 g mąki pszennej
- 300 ml ciepłej wody
- 40 g świeżych drożdży (lub 15 g suszonych)
- 1/2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli
- 50 ml oleju rzepakowego
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- garść posiekanej natki pietruszki
- garść posiekanej świeżej bazylii
- 120 g masła
- 1 łyżeczka soli

Jak zrobić chlebek ziołowy bez termomixa

1. Z dwóch łyżek mąki, pokruszonych drożdży, cukru i ciepłej wody zrób zaczyn. Odstaw na 20 minut.
2. Do miski presiej mąkę, dodaj sól, zaczyn i olej. Wyrób sprężyste ciasto.

3. Odstaw ciasto na 60 minut do wyrośnięcia.
4. Posiekaj zioła. Wymieszaj je z łyżeczką soli, startą na drobnej tarce cebulą i przeciśniętym przez prasę czosnkiem.
5. Ciasto rozwałkuj na prostokątny placek, jeśli to konieczne oprósz ciasto mąką.
6. Rozsmaruj masło na cieście.
7. Ciasto zwiń w fale i ułóż w foremce.
8. Piecz chlebek około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 200 st. w funkcji góra dół.