

# Bylinkový trhací chlebík so syrom

## Potrebuje

- - #Suroviny na kvások:
- - 150 ml teplej vody
- - 1 kocka droždia
- - 1 ČL cukru
- - #Ingrediencie na cesto:
- - 400 g hladkej múky + na posypanie dosky
- - 60 ml mlieka
- - 1 ČL soli
- - 45 g masla
- - #Náplň:
- - 2 x Karička eidam plátky 100 g
- - 40 g bylinkového masla
- - 3 strúčiky cesnaku
- - 2 PL najemno nasekaných byliniek: bazalka, tymian, pažítka
- - #Ďalej potrebujeme:
- - formu na pečenie s rozmermi 30 x 11 cm
- - papier na pečenie

## Postup

1. V miske zmiešame vodu, droždie a cukor a necháme stáť 10 minút, kým droždie nezačne peniť.
2. Do menšieho hrnca nalejeme mlieko, vložíme maslo a zohrejeme pri nízkej teplote, pokiaľ sa maslo roztopí. Necháme vychladnúť.
3. V miske zmiešame preosiatu múku a soľ, pridáme kvások a vymiešame cesto. Zakryjeme a necháme kysnúť 60 minút.
4. Roztopíme bylinkové maslo, pridáme prelisovaný cesnak a nasekané bylinky.
5. Cesto premiešame, vyklopíme na pomúčený povrch a rozvalkáme na obdĺžnik s rozmermi 30 x 35 cm.
6. Na cesto natrieme bylinkovo-cesnakové maslo a poukladáme Karička eidam plátky.
7. Cesto pokrájame na obdĺžniky s rozmermi 6 x 7 cm, poukladáme na seba a vložíme vertikálne do formy s papierom na pečenie.
8. Prikryté necháme kysnúť 1 hodinu.
9. Pred pečením vrch cesta postriekame vodou.
10. Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňov Celzia približne 35 minút.
11. Ešte teplý chlieb potrieme bylinkovým maslom a posypeme bylinkami.
12. Po upečení necháme chlieb 10 minút vychladnúť a podávame ho ešte teplý.

ZERO WASTE TIP: Ak vám zostane cesto, vytvorte si z neho kreatívnu pizzu s čímkoľvek, čo chladnička ponúka.

<https://www.youtube.com/watch?v=t0J10wlCxqQ>

---

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: