

Chleb serowy



 4 porcje

 2 godz. 30 min + 15

mi

Składniki

- 25 g miękkiego masła
- 3 g soli
- 165 ml mleka
- 1 jajko
- 50 g cukru pudru
- 3 g drożdży (suchych)
- 100 g twarogu
- 100 g śmietany
- 300 g mąki (pełnoziarnistej)

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.

2

Umieść w kielichu do gotowania 300 g mąki, 165 ml mleka, 1 jajko, 40 g cukru pudru, 3 g soli, 3 g drożdży.

3

Wyrabiaj ciasto.

4

Dodaj 25 g masła.

5

Wyrabiaj ciasto.



Przełóż ciasto do miski, przykryj folią i pozostaw do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę. Sprawdzaj stan ciasta podczas wyrastania.



Rozdziel ciasto na małe porcje (każda porcja około 95 g) i ugniataj je rękoma na gładką masę. Następnie przykryj je folią i pozostaw do wyrośnięcia na 1 godzinę.



Rozgrzej piekarnik do 170°C.



Wyłóż blachę papierem do pieczenia, umieść wyrośnięte ciasto w blaszce, włóż do piekarnika i piecz około 16 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).



Wyczyść kielich do gotowania, zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.



Umieść 100 g sera w kielichu do gotowania.



Posiekaj.



Dodaj 100 g śmietany i 10 g cukru pudru.



Posiekaj.



Przełóż krem do rękawa cukierniczego, gdy upieczone chlebki ostygną, pokrój na 4 części i wyciśnij krem na nie.

Gotowe do podania! Smacznego!