

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.

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

7 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.

8 Rozgrzej piekarnik do 170.

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

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

11 Umieść 100 g sera w kielichu do gotowania.

12 Posiekaj.

13 Dodaj 100 g śmietany i 10 g cukru pudru.

14 Posiekaj.

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

Gotowe do podania! Smacznego!