Pieczywo z bekonem i serem

6 porcji

3 godziny

Składniki

- 300 g mąki
- 120 ml zimnego mleka
- 40 ml zimnej wody
- 1 jajko
- 30 g cukru pudru
- 3 g soli
- 3,5 g suchych drożdży
- 30 g miękkiego masła
- 6 kawałków bekonu
- starty ser, ilość dostosuj do swoich potrzeb
- Kilka plasterków szynki, ilość dostosuj do swoich potrzeb
- Jajko do posmarowania

Przygotowanie

1. Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.
2. "Do kielicha do gotowania włóż 300 g mąki, 120 ml zimnego mleka, 40 ml wody, 1 jajko, 30 g cukru pudru, 3 g soli i 3,5 g drożdży. "
3. Wyrabiaj ciasto.
4. Dodaj 30 g masła.
5. Wyrabiaj ciasto.

6 Przełóż ciasto do dużej miski, zrób z niego kulę, przykryj plastikową folią i pozostaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę.

7 Wyjmij ciasto, rozciągnij, pokrój na trzy części, każdy po około 165 g, przykryj folią spożywczą i odstaw na około 20 minut do ponownego wyrośnięcia.

8 Przełóż wyrośnięte ciasto na stół, rozwałkuj jedno ciasto na paski, dodaj trochę sera i 2 kawałki bekonu, a następnie ponownie zwiń. Wszystkie kawałki ciasta przygotuj jak w poprzednim kroku. Przełóż ciasta do naczynia żaroodpornego i pozostaw do wyrośnięcia na 1 godzinę.

9 Posmaruj wyrośnięte ciasta płynnym jajkiem, a następnie posyp je serem i ułóż na nich plasterki szynki.

10 Rozgrzej piekarnik do 170°C, włóż blachę do piekarnika i piec około 14 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

11 Gotowe do podania! Smacznego!