

ODRYWANE BUTECZKI Z ZIOLAMI

„Jeśli marzysz o aromatycznych buteczkach z ziołami, czosnkiem i serem to idealny przepis dla Ciebie. Nadają się na śniadanie, obiad, kolację. Do domowych burgerów, kanapek, do wypełnienia szarpaną wołowiną, wieprzowiną, na bruschettę. U mnie w domu goszczą bardzo często. Ja proponuję Wam wersję na mleku i wodzie, ale w przepisie J. Olivera znajdziecie samą wodę i też wychodzą pyszne.”



SKŁADNIKI:

- 18 g drożdży świeżych
- 3 szklanki mąki pszennej chlebowej typ 750 (ewentualnie zwykłej)
- 2/3 szklanki ciepłej wody (niegorącej)
- ½ szklanki ciepłego mleka (niegorącego)
- płaska łyżeczka cukru
- ¼ szklanki oleju
- 1 i ½ łyżki ziół prowansalskich lub po łyżeczce tymianku, rozmarynu, oregano
- 1 łyżka suszonego czosnku lub 3 ząbki świeżego czosnku (przeciśniętego przez praskę)
- ¾ płaskiej łyżeczki soli
- Dodatkowo do smarowania: olej lub rozpuszczone masło i tarty ser pecorino/parmezan/grana padano (2-3 łyżki)

PRZYGOTOWANIE:

- Z drożdży, mleka, cukru i łyżki mąki przygotować zaczyn, czyli wymieszać te składniki i pozostawić na ok 15 minut aż zacznie pracować.
- Następnie do zaczynu dodać resztę składników i wyrobić gładkie i elastyczne ciasto. Jeśli będzie potrzeba dodać więcej mąki (1-2 łyżki), ale nie więcej, ciasto musi być delikatne, a nie twarde.
- Uformować kulę, obsypać delikatnie mąką, przykryć ściereczką i odstawić na minimum 1-1 i ½ godziny do wyrośnięcia.
- Po tym czasie przebić ciasto, delikatnie je wyrabiając przez minutę i formować równe kulki ok (16-17 sztuk). Układać na formie okrągłej lub kwadratowej w odległości ok 2 cm od siebie. Przykryć ściereczką i zostawić na 20 minut.
- Piekarnik nagrzać do 190 stopni górą, dół z termoobiegiem. Bułeczki przed pieczeniem posmarować olejem i posypać serem.
- Piec ok 20 minut do zrumienienia.