Tekst i zdjęcie: **laurajest** - Młodszy Kucharz (318)

Chleb serowy

Moja przygoda z pieczeniem chleba zaczęła się kiedy przeprowadziliśmy się na wieś. Cicho, ciemno, do sklepu daleko i chleb tam jakiś taki niespecjalny

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: więcej

- [x] idealne dla dzieci
- [x] dla alergików
- [x] na grilla
- [x] dieta
- [x] na Wielkanoc

Składniki:

- brie (ser), 200 g
- drożdże instant, 1 łyżecz.
- sól kuchenna, 1 łyżecz.
- woda, 300 ml
- mąka pszenna, 650 g

Sposób przygotowania:

A oto przepis na jeden z pierwszych chlebków jakie upiekłam samodzielnie. Mój ulubiony. Chleb serowy. Pyszny. Znakomicie wyrośnięty, z cudownie popękaną i chrupiącą skórką. Można go jeść z samym masłem, doskonały jest z dojrzewającą szynką.Ciasto trzeba przygotować na dzień przed pieczeniem. Ser pokroić w centymetrową kostkę, wymieszać z mąką, wodą i pozostałymi składnikami, wyrobić ciasto i odstawić na noc w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.Następnego dnia na obsypanej mąką ściereczce uformować okrągły bochenek i razem z nią pozostawić w koszyczku lub w misce do ponownego wyrośnięcia. Musi podwoić swoją objętość. Powinno to nam zająć ok godziny. Przekładamy chleb do nagrzanej do temperatury pieczenia tj 230 st C formy lub garnka, nie przejmując się jeśli nam ciasto opadnie. Przykrywamy pokrywką i pieczemy ok. 20 min. Następnie zdejmujemy pokrywkę i dopiekamy jeszcze kolejne 20 min. Najlepszy do tego celu jest garnek żeliwny. Niestety mój po kilku pieczeniach zrobił się brzydki w środku i teraz nadaje się tyko do pieczenia chleba. Więc jeśli Wam szkoda garnka to nie eksperymentujcie. Chleb można upiec w glinianej lub szklanej formie pod warunkiem, że ma glazurowany i gładki środek, inaczej nie wyjmiemy chlebka w całości.Upieczony chleb zawsze studzimy na kratce, która zapewnia równomierne chłodzenie i sprawi, że cheb nie będzie gliniasty.Na podaną ilość składników potrzebna jest forma o śr. 22-23 cm. Smacznego.