



POMIDOROWY CHLEBEK DO ODRYWANIA (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

⏱ 15 min. ⌚ 1 godz. 50 min. 🍴 Średni 🍴 20 kawałków 📏 na 1 kawałek: Wartość kaloryczna 700.2 kJ, Wartość kaloryczna 167.3 kcal, Białko 3.7 g, Węglowodany 24.2 g, Tłuszcz 6.9 g, Tłuszcze nasycone 2.6 g, Błonnik 1.8 g, Sód 255.4 mg

SKŁADNIKI

15 g liści bazylii, świeżych
2 ząbki czosnku
80 g suszonych pomidorów, w oleju, odsączonych (olej zachować)
80 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki, plus dodatkowa ilość do natłuszczenia tortownicy
1-2 szczypty pieprzu czarnego, mielonego
2 ¼ - 3 łyżeczki soli
400 g mąki pszennej, plus dodatkowa ilość do oprószenia blatu
200 g mąki pszennej razowej
330 g wody, letniej
30 g drożdży świeżych, pokruszonych
1 łyżeczka cukru
50 g oleju, pozostałego po odsączeniu pomidorów

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

tortownica (Ø 24-26 cm), wałek do ciasta, blacha do pieczenia

Przygotowanie

1. Do naczynia miksującego włożyć bazylię, czosnek i suszone pomidory, rozdrobnić **3 s/obr. 8**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
2. Dodać masło, pieprz i ¼-1 łyżeczkę soli, wymieszać **20 s/obr. 3**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
3. Do naczynia miksującego wsypać mąkę pszenną, mąkę razową, dodać wodę, drożdże, cukier, pozostałe 2 łyżeczki soli i olej, wyrobić **Ciasto** 🍴 /2 min (TM5: 2 min/ 🍴 , TM31: 2 min/ 🍴 / 🍴). Ciasto pozostawić w naczyniu miksującym na 1 godz. do wyrośnięcia, następnie wyrobić kolejną **Ciasto** 🍴 /1 min (TM5: 1 min/ 🍴 , TM31: 1 min/ 🍴 / 🍴).
4. Tortownicę (Ø 24-26 cm) natłuścić masłem, odstawić.
5. Wyrobione ciasto przełożyć na oprószony mąką blat, rozwałkować na prostokąt (30 x 40 cm), posmarować masłem pomidorowym i pokroić w pasy o szerokości ok. 5 cm. Pasy złożyć jak harmonijkę i kolejno luźno układać w natłuszczonej tortownicy. Odstawić na 15 min, w tym czasie rozgrzać piekarnik do temp. 200°C.
6. Tortownicę ustawić na blasze do pieczenia (z tortownicy może wyciekać tłuszcz). Piec 25-30 min (200°C).
7. Pomidorowy chlebek do odrywania podawać po ostudzeniu.

WARIANT

- W punkcie 3. zamiast 400 g mąki pszennej i 200 g mąki pszennej razowej można użyć 600 g mąki pszennej. Należy wówczas zmniejszyć ilość wody do 300 g.

MEDIA

