



ХЛЯБ ОТ КАРТОФИ С ХУМУС ОТ ЦВЕКЛО



4 порции

СЪСТАВКИ

ХЛЯБ ОТ КАРТОФИ

500 г хлебни картофи

21 г мая

50 мл хладка вода

1 чаена лъжичка захар

250 г **брашно**

2 чаени лъжички сол

7 супени лъжици зехтин

Брашно за работната повърхност

Кориандър и индийско орехче

Сусамово семе, семена от черен

кимион

Морска сол

ХУМУС ОТ ЦВЕКЛО

240 г сварен нахут

50 г сурово цвекло

½ - 1 скилидка чесън

1 – 2 супени лъжици **тахан**

(сусамова паста, магазини със стоки от Близкия изток)

2 супени лъжици зехтин

Около ½ чаена лъжичка смлян

кимион

Лимонов сок и настъргана кора

от лимон

Сол

Прясно смлян черен пипер

Магданоз или пресни листа

кориандър (силантро) за украса

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Обелете картофите и ги нарежете на средни по размер кубчета. Гответе на пара във фурната 20 минути и след това ги пресовайте с преса за картофи.

Смесете в купичка маята, вода и захарта и оставете сместа да престои 5 минути. Смесете картофите, брашното, закваската от мая, солта, 2 супени лъжици олио и около 500 мл вода и направете тесто. Оставете тестото да втасва 30 минути на ниво 1.

Загрейте предварително фурната до 230°C в режим за печене на хляб. Намажете с олио хартията за печене. Поръсете хартията за печене с малко брашно и разстелете тестото в квадрат 33 x 33 см.

Направете вдлъбнатини в тестото с пръстите си. Напръскайте с останалия зехтин и поръсете с кориандъра, индийското орехче, сусамовото семе, семената от черен кимион и морската сол (Fleur de Sel).

Печете 10 минути на ниво 2 при 230°C режим за печене на хляб, ниска интензивност на парата. Отворете вратата на фурната да излезе парата, след което печете още 15 – 20 минути без добавяне на пара, докато коричката не стане златиста.

Изсипете всички съставки, включително зехтина, в кухненски робот и ги бъркайте, като добавяте достатъчно вода, за да се образува меко пюре. Подправете на вкус с 1 – 2 супени лъжици лимон, малко настъргана кора от лимон, сол и пипер. Напръскайте с листенцата от подправките и сервирайте с хляба от картофи.