

Хляб Tear & share

6 порции

СЪСТАВКИ

За хляба:

400 г **бяло брашно**

1 ч. л. пудра захар

1 ч. л. сол

7 г бързодействаща **мая**

1 с. л. зехтин

240 мл топла вода

За пълнежа:

2 с. л. зехтин

2 средно големи лука,
нарязани на ситно

3 с. л. доматино пюре

1 зелено чили, нарязано на
ситно

¼ ч. л. сол

1 **яйце**, леко разбито

Зехтин за намазване

Дип:

Печен камамбер (по желание)

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В купа смесете всичките съставки за хляба и след това бавно добавете водата, за да образувате меко тесто. Сега месете осем до десет минути на ръка или в миксер на стойка. Намажете голяма купа с малко зехтин и прехвърлете тестото в купата, след като е омесено. Оставете го да втаса за един до два часа, докато удвои обема си.

Ако бързате, просто използвайте настройката за втасване на тесто на вашата фурна NEFF и така ще трябва да изчакате само 30 минути.

Хляб *Tear & share*

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Междувременно пригответе пълнежа. Загрейте олиото в тиган и добавете лука. Гответе осем до десет минути на слаб до среден огън до златисто. Сега добавете чилито, а след това доматиеното пюре. Гответе още минута, след което добавете солта и я отстранете от котлона. Оставете настрана да изстине.

Поръсете чиста работна повърхност с малко брашно и поставете тестото отгоре. Разточете го до приблизително 20 x 10 инча правоъгълник. Сега отгоре разпределете лучената смес и навийте тестото плътно като швейцарско руло.

Сега го нарежете на 16 равни парчета. Поставете лист хартия за печене върху голяма тава за печене. След това поставете 16-те парчета във флорален дизайн. Покрийте и оставете за един час, докато удвоят обема си.

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®. Намажете хляба с яйцето и печете за 30 минути до златисто и опечено. След като е готов, го намажете със зехтин и сервирайте с дип или печен камамбер.