

Бирен хляб с масло от бекон

10 порции

СЪСТАВКИ

СЪСТАВКИ ЗА ХЛЯБА:

350 г обикновено **брашно**,
пресято
2 ч. л. **бакпулвер**
½ ч. л. сол
½ ч. л. **чеснова сол**
3 с. л. **златиста пудра захар**
330 мл **бира/ейл**
3 с. л. **несолено масло**,
разтопено (за да се поръси
върху хляба, така че няма
нужда да се разтапя, когато
хлябът е готов).

СЪСТАВКИ ЗА МАСЛОТО ОТ БЕКОН:

10 резенчета бекон на ивици
150 г **осолено масло**, меко
Щипка черен пипер
¼ ч.л. **Дижонска горчица**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 175 °C със CircoTherm® и намаслете форма за хляб.

В купа смесете брашното, бакпулвера, солта, чесновата сол, захарта и бирата с помощта на дървена лъжица. Трябва да се получи гъста, лепкава смес.

Прехвърлете в подготвената форма за хляб и загладете отгоре. Печете във фурната за 50-60 минути, докато покафенее.

Бирен хляб с масло от бекон

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Междувременно запържете бекона в сух тиган на степен за загряване 8 на индукционен плот, докато стане хрупкав. Извадете от тигана и оставете да изстине напълно. Поставете в мини кухненски робот и пулсирайте, докато беконът се пасира. Трябва да получите смес от малки парченца и трохи.

Добавете маслото, черния пипер и горчицата и разбийте отново, за да се смесят добре. Сложете с лъжица върху парче залепващо фолио, увийте маслото и навийте на цилиндър. Охладете в хладилник до готовност за употреба.

Когато хлябът е готов, извадете го от фурната, намажете с лъжица разтопеното масло и оставете да се охлади за 30 минути, ако го сервирате топъл, или повече време, ако желаете да сервирате хляба студен. Сервирайте с нарязани кръгчета масло от бекон.