

Babka czosnkowa

data aktualizacji: 2021.01.02 autor: Redakcja



Składniki:

Rozczyn:

- 20 g drożdży świeżych
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka mąki
- 50 ml mleka

Ciasto:

- 350 g mąki
- 70 g miękkiego masła
- 100 ml wody
- 2 żółtka
- 1/2 łyżeczki soli
- szczypta pieprzu
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

Nadzienie:

- masło czosnkowe - 100 g miękkiego masła, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 2-3 łyżki startego sera mozzarella

Krok 1

Do miseczki dodajemy pokruszone drożdże, cukier, mąkę oraz 50 ml ciepłego mleka. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na 5 minut do wyrośnięcia.

Krok 2

Do miski wsypujemy przesianą mąkę, roztwór drożdżowy, miękkie masło, wodę, posiekaną pietruszkę, żółtka, szczyptę soli oraz pieprzu. Zagniatamy gładkie ciasto, starając się nie podsypywać mąką, by wyszło pulchne po upieczeniu. Odstawiamy na godzinkę do wyrośnięcia. Przykrywamy ściereczką.

Krok 3

Wyrośnięte ciasto przekładamy na blat.

Krok 4

Wałkujemy na kształt prostokąta. Smarujemy masłem czosnkowym i posypujemy startym serem.

Krok 5

Kroimy większe prostokąty i zwijamy je w pół.

Krok 6

Do wysmarowanej keksówki wkładamy (zaczynając od brzegu kilka zwiniętych prostokątów (ich łączeniem do góry)). Piec około 30-35 minut w temp. 180 stopni.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37743-babka-czosnkowa>