



DROŻDZOWY CHLEBEK Z PASZTETEM

SKŁADNIKI:

200 g wody o temperaturze pokojowej
400 g mąki pszennej
2 łyżeczki suchych drożdży
1 łyżeczka cukru
1 łyżka soli
1 łyżka oliwy z oliwek
1 opakowanie pasztetu pieczonego Naturrino
2 czubate łyżki serka twarogowego śmietankowego
3 łyżki suszonej żurawiny
1 garść orzechów włoskich
1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu czerwonego
gałązki świeżych ziół do dekoracji
konfitura z pomarańczy i żurawiny do podania

PRZYGOTOWANIE:

1. Do szerokiej miski wsypać mąkę, drożdże, cukier, sól, a następnie wlać wodę oraz oliwę. Ręcznie lub przy pomocy robota wyrobić ciasto aż do momentu kiedy będzie elastyczne i gładkie. Włożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
2. Pasztet rozgnieść widelcem, połączyć z serkiem śmietankowym, posiekаныmi orzechami, żurawiną oraz czerwonym pieprzem.
3. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę, chwilę ugniatć, a następnie rozwałkować na prostokąt o grubości około 1 cm. Ciasto pokryć przygotowanym farszem i zwinąć w rulon, który należy pokroić na około 5 cm kawałki. Ułożyć je dowolnie w natłuszczonej tortownicy o średnicy 18-20 cm i odstawić na 30 minut. Po upływie tego czasu włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C (grzanie góra-dół) na 45 minut. Podawać z konfiturą z pomarańczy i żurawiny.