

Bylinkový chléb

Ingredience:

500 g hladké mouky
1 sáček prášku do pečiva
špetka drceného kmínu
sůl, 2 vejce, 2 lžíce másla
100 ml mléka
hladkou mouku na vál
celý kmín a hrubší sůl na posypání

náplň:

2 stroužky česneku, 3 nat'ové cibulky
250 g měkkého tvarohu
2 hrsti nasekaných kopřiv
1 lžíce sekané petržely
1 lžíce sekaného kopru
mletý bílý pepř

Popis postupu:

V míse smícháme mouku s práškem do pečiva, kmínem a solí. Přidáme jedno vejce, rozpuštěné máslo a mléko. Vypracujeme hladké těsto a necháme asi hodinu odležet. Česnek prolisujeme, cibulky očistíme a nasekáme nadrobno. V misce rozmícháme tvaroh s česnekem, cibulkou, kopřivami, petrželkou a koprem. Náplň osolíme a opeříme. Ze 2/3 odleželého těsta vyválíme na pomoučeném vále tenký plát jako na závin. Potřeme ho tvarohovou náplní, svineme a přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Ze zbylého těsta vymodelujeme 3 pramínky a upleteme z nich copánek. Položíme jej na závin a přitiskneme. Chléb potřeme vajíčkem, posypeme kmínem a solí a vložíme do vyhřáté trouby. Při 190 stupních ho pečeme přibližně 30 minut dozlatova.