


Бирени хлебчета с чоризо или сирена

Хлебче смесица от вкусове

25 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



Съставки:

Тесто:

500 г пшеничено брашно
1 пак. суха мая Dr.Oetker
1 ч.л. сол
50 г масло
1 с.л. зехтин
330 мл светла бира

Първи пълнеж:

50 г сушени сини сливи без костилка
200 г овче сирене или фета
80 г шунка Серано на филии

Втори пълнеж:

125 г салам Чоризо
200 г сирене Бергкезе (твърдо, добре узряло, ароматно жълто сирене)

1 Тесто:

Пресейте брашното в купа и го смесете със сухата мая. Добавете останалите продукти и бирата, като оставите 3 с.л. за намазване. Разбийте с миксер и куки за тесто за кратко на ниска, след това за 5 мин на висока степен до получаването на гладко тесто. Оставете го покрито с кърпа да втаса на топло.

2 Първи пълнеж:

За първия пълнеж нарежете сушените сливи и овчето сирене на малки парчета. За втория пълнеж нарежете салама на ситно, настържете сиренето и ги смесете.

3 Втори пълнеж:

Върху набрашнена повърхност размесете втасалото тесто и разделете на две. Разточете всяка от двете половини на квадратна кора с размер 30x30 см (фиг. 1). Поръсете едната кора със ситно нарязаните шунка, сушени сливи и сирене, а другата – със салама и сиренето Бергкезе като оставите по 1 см от ръба на корите непокрит. Навийте всяка кора на стегнато руло и поставете върху застлана с хартия за печене тава. С нож направете напречни прорези с дълбочина 3 см и намажете с бира (фиг. 2). Оставете хлебчетата отново да втасат за около 20 мин.



- 4 Печете 30 мин в долната половина на предварително загрята фурна на горен и долен нагревател на 200°C или на горещ въздух на 180°C. Сервирайте топли.

Tip from the Test Kitchen

- Може да замените сирената с Бри или Едам.

