



Chleb pizzowy z salami

Chleb pizzowy z salami, który zaplotłam na kształt chałki, z różyczkami w środku tego przeplatania – prawda, że efektownie? Bardzo prosta rzecz, banalna wręcz, a efekt daje bardzo okazały i na pewno jeszcze nie raz go wykorzystam ☐

Jak smakuje chleb pizzowy?

Ten chleb w smaku przypomina zarówno pizzę z salami (przepis na [pizzę](#)), jak i [rollsy pizzowe z ciasta francuskiego](#). Tu jednak ciasta drożdżowego jest znacznie więcej, bo to ono gra główną rolę, sera bardzo mało i ogólnie całość jest bardziej chlebem. Aromatycznym, ale chlebem. Z uwagi na dodatki ten chleb jest znacznie bardziej sycący od tradycyjnego, znacznie smaczniejszy – bo to chleb pizzowy, aromatyczny (za sprawą ziół w cieście), a przy tym świetnie się nadaje (samodzielnie czy z sosem/keczupem) do lunchboxa na drugie śniadanie do pracy czy szkoły.

Jeśli nie masz pomysłu na posiłek do pudełka lub leniwe, weekendowe śniadanie to polecam właśnie ten chleb. Jestem przekonana, że dzieci będą zachwycone (moje były), dorośli również ☐

PRZEPIS NA CHLEB PIZZOWY Z SALAMI

Składniki:

- 3,5 szkl. mąki pszennej + 2 łyżki
- 0,25 dag świeżych drożdży (lub 8 g suchych)
- 0,5 szkl. ciepłego mleka
- 0,5 szkl. ciepłej wody
- 1 łyżka śmietany 18%
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka przyprawy do pizzy

1 łyżeczka soli
1 płaska łyżeczka cukru
kilka plasterków salami
2 łyżki startego drobno sera żółtego
passata pomidorowa/koncentrat pomidorowy
suszona bazylia
pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Drożdże z cukrem rozetrzyj aż staną się płynne (weź większą miseczkę, bo trochę zwiększą objętość).

Mąkę przesiej do miski, zrób wgłębienie i wlej drożdże (jeśli używasz suchych po prostu je wsyp do mąki). Dodaj kilka łyżek ciepłego mleka i ostrożnie zagarniając łyżką trochę mąki wymieszaj na rozczyń. Odstaw na kilka minut, po czym dodaj pozostałe składniki i energicznie zagnieć gładkie i elastyczne ciasto.

Ciasto włóż do miski, oprósz mąką, przykryj ściereczką i odstaw na około 50 minut w ciepłe miejsce.

Wyrośnięte ciasto podziel na odpowiednie części – dwie duże i trzy małe.

Każdą dużą część rozwałkuj na długi, ale wąski pasek (około 50×10 cm). Pasek posmaruj passatą pomidorową (lub koncentratem), oprósz pieprzem i bazylią, i na połowie ułóż plasterki salami (ja miałam duże, więc przecięłam na pół i układałam naprzemiennie obok siebie). Złóż pasek (wzdłuż) na pół. Tak samo z drugim paskiem. Możesz gdzieś posklejać brzegi, żeby łatwiej było później zaplatać.

Mniejsze kawałki też rozwałkuj na długie, wąskie paski (około 25×5 cm), tak samo posmaruj, przypraw i rozłóż salami, ale zwiń w "roladkę".

Ułóż długie, złożone z nadzieniem paski obok siebie i sklej razem brzegi.

Następnie przełóż każdy z nich parę razy wokół własnej osi, by powstały fale.

I zaczynamy przeplatanie (wydaje się skomplikowane, ale wcale takie nie jest):

przełóż paski jeden pod drugimi uformuj
wstaw w tym miejscu roladkę z małego kawałka ciasta
ponownie przełóż długie paski przeplatając jeden pod drugim
wstaw drugą roladkę
przepleć obok niej długimi paskami
wstaw ostatnią roladkę
przepleć końce długich pasków i sklej je ze sobą



Gotową przeplatanek przełóż do keksówki wyłożone papierem do pieczenia (użyłam 34×9 cm) i wstaw do piekarnika (zimnego). Nastaw na 180°C i piecz około 50-55 minut. Następnie wyłącz piekarnik, na wierzchu posyp startym serem i wstaw chleb jeszcze raz na około 10 minut – dzięki temu ser się rozpuści, a chleb po wyjęciu będzie mięciutki i nie będzie miał na wierzchu suchej skorupy.

KOLOROWY
PRZEPISOWNIK



