

KRUH ZA DIJELJENJE

500 g crnog brašna
1 žlica soli
1 žličica šećera
1 vrećica instant kvasca
300 ml mlake vode
maslinovo ulje
100 g crnih maslina
1 režanj češnjaka
6 suhih rajčica
pušlek bosiljka
100 g parmezana
2 veće kugle mozzarelle

U vodu umiješajte kvasac i šećer pa stavite na toplo mjesto da se zapjeni.

U prikladnu posudu prosijte brašno i sol.

Napravite udubinu u sredini brašna pa ulite zapjenjeni kvasac.

Umijesite glatko i elastično tijesto.

nauljite posudu u kojoj ste zamijesili tijesto pa u nju stavite tijesto.

Prekrite čistom kuhinjskom krpom i stavite na toplo mjesto da se diže dok mu se ne udvostruči volumen, otprilike 1 sat.

U međuvremenu maslinama odstranite koštice i očistite češnjak.

Zajedno s suhim rajčicama sve stavite u mužar i stucite u grubu kašu.

Dodajte listiće bosiljka pa nastavite tući uz dodatak žlice maslinovog ulja i malo soli dok ne dobijete glatku pastu.

Umiješajte sitno naribani parmezan i toliko maslinovog ulja da dobijete gustu a mazivu smjesu.

Lim obložite papirom za pečenje.

Dignuto tijesto premijesite i podijelite na dva jednaka dijela.

Razvaljajte u krug promjera otprilike 30 cm.

Jedan krug premažite pripremljenom pastom pa po njoj natrgajte mozzarellu.

Prekrite drugim krugom tijesta pa pritisnite rubove.

Prebacite na pripremljeni lim.

Na sredinu tijesta stavite čašu pa oko nje zarezite tako da dobijete 12 otprilike jednakih komada.

Jedan po jedan svaki od zarezanih komadića uvrnite samog oko sebe.

Prekrite kuhinjskom krpom i dižite na toplom mjestu dok se kruhu ne udvostruči volumen, otprilike 1 sat.

Zagrijte pećnicu na 220 C.

Po kruhu naribajte malo parmezana i pokapajte s malo maslinovog ulja.

pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20 minuta pa smanjite temperaturu na 200 C i nastavite peći dok kruh ne dobije lijepu koricu, otprilike još 15 minuta.