

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

...

Hleb (Pull apart bred) sa parmezanom i peštom



Sastojci:

450-500 g brašna
200 ml vode
100 ml maslinovog ulja
2 jaja
2 kašičice šećera
1 kašičica morske soli
1 suvi kvasac

pešt:

1/2 veze peršun lišća (cca 100 g)
100 g pančete
1 mala glavica belog luka
biber

za umakanje testa:

100 ml maslinovog ulja
1 ravna kašičica tucane aleve paprike
1 čen belog luka
1 kašičica suvog origana

3-4 kašike rendanog parmezana

U toplu vodu stavite šećer i suvi kvasac, pomešajte i ostavite da se kvasac aktivira.

U činiju za mešenje prosejte brašno pa dodajte lagano razmućena jaja, so i ulje, na kraju dodajte aktiviran kvasac. Vajačom mešajte dok se sastojci ne sjedine, stavite testo na dasku za mešenje posutu brašnom pa nastavite da mesite rukama. Po potrebi dodajte još brašna tek toliko da se ne lepi, testo treba da je meko. Vratite u činiju prekrите rastegljivom folijom i ostavite da narasta sat vremena.

Operite peršun lišće, isecite slaninu na tanke reznjeve i očistite beli luk. Sve zajedno seckajte na dasci sa velikim nožem, sve dok ne postane fino i sitno iseckano, skoro kao pasta. Po ukusu začinite sa biberom, pančeta je slana sama po sebi pa ne morate da solite.

U ulje za umakanje testa dodajte protisnut beli luk i ostale začine, dobro promešajte i ostavite da se ukusi povežu.

Kalup za kuglof namažite puterom ili ulje i pospite brašnom.

Nakon isteka sat vremena premesite testo i podelite ga na nekoliko delova, obilujte valjke pa ih iseckajte na male komade. Ili ako vam je jednostavnije otkidajte od testa komade veličine ping pong loptice. Stavki komad stisnite između dlanova u sredinu stavite po malu kašičicu pešta pa oblikujte lopticu. Lopticu umočite u aromatizovano ulje, malo ocedite od viška masnoće i redjajte u kalup za kuglof. Kad poredjate jedan red loptica pospite ga sa delom parmezana, pa tako dok ne potrošite sve sastojke. Gotov hleb ostavite na toplom mestu 20 minuta da naraste. Pecite u unapred ugrejanoj rerni na 200 °C 30-40 minuta.

Hleb poslužite dok je još topao uz salsu od svežeg paradajza.