Trhací chléb se sýrem Lipánek gouda

2,5 hodiny (včetně doby kynutí)náročnost ●●○○

Indredience (8 porcí)

- 320 g hladké mouky
- 80 g celozrnné žitné mouky
- 20 g olivového oleje
- 250 g vlažné vody
- 7 g sušeného droždí
- 9 g soli
- 1/2 lžičky drceného kmínu

Náplň:

- 3× sýr Lipánek gouda

Česnekové máslo:

- 100 g Jihočeského másla pokojové teploty
- 3 stroužky česneku
- hrst nasekaných bylin
- špetka soli

Návod na přípravu:

Suroviny na těsto zpracujeme v robotu, nebo ručně, a necháme hodinu nakynout.

Mezitím si připravíme bylinkové máslo. Máslo v misce zamícháme s prolisovaným česnekem, bylinkami a solí.

Formu na biskupský chlebíček vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Můžeme ji také vyložit pečicím papírem.

Vykynuté těsto vyválíme na pomoučněné ploše na velký plát (přibližně 50×40 cm). Potřeme jej bylinkovým máslem a rozmístíme na něj plátky sýru. Po delší straně rozkrájíme plát na 4 pruhy. Ty naskládáme na sebe a nakrájíme na cca 8 cm dlouhé obdélníky. Vrstvíme je do připravené formy „nastojato”. Chlebík necháme ještě 30 minut kynout a poté jej pečeme ve vyhřáté troubě na 190 °C asi 40 minut dozlatova.

Autorkou a fotografkou receptu je Michaela Poláková