






Chlebík s pestom z medvedieho cesnaku

Chutný chlebík na malý hlad s pestom z medvedieho cesnaku.

3 porcie    jednoduchá príprava do 30 minút



- 1 Na prípravu pesta vložíme do misy medvedí cesnak, parmezán, orechy, olej, šťavu a soľ a pomocou ponorného mixéra všetko rozmixujeme dohľadka.
- 2 Na prípravu cesta v mise zmiešame obe múky s kypriacim práškom a soľou. Pridáme olej a vodu a ručne vypracujeme dohľadka. Cesto necháme asi pol hodiny odpočinúť. Potom cesto rozdelíme na dve časti a vytvarujeme ich prstami do oválu. Jednu časť cesta potrieme pestom a nanesieme naň rovnomerne na polovice nakrájanú mozzarellu. Priložíme druhú časť cesta a na okrajoch pritlačíme, aby nám náplň nevytekala. Chlebík preniesieme na plech vyložený papierom na pečenie. Povrch potrieme olejom a posypeme semienkami. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 220 °C
Teplovzdušná rúra: 200 °C
Doba pečenia: asi 40 minút

Tip:

- Pesto môžete využiť aj na špagety alebo palacinky.

Prísady::

Na pesto:

2 hrste medvedí cesnak čerstvý
100 g parmezán strúhaný
60 g orechy vlašské
100 ml olivový olej
šťava z ½ citróna
soľ podľa chuti

Na cesto:

200 g múka špaldová hladká
100 g múka špaldová polohrubá
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva s vínnym kameňom Dr. Oetker
1 zarovnaná KL soľ
150 ml olivový olej
100 ml voda vlažná
4 PL pripraveného pesta z medvedieho cesnaku
250 g mozzarella mini

Na potretie a posypanie:

1 PL olivový olej
50 g tekvicové jadierka

Ešte potrebujeme:

ponorný mixér
plech na pečenie (30 x 40 cm)

