



Леб со рузмарин

Ние обожуваме да правиме леб со тревки и зачини и рузмаринот е една од оние тревки кои совршено ќе продре низ целото тесто и ќе му даде богата арома и вкус. Овој рецепт е класичен Италијански леб врз основа на рецептот за фокача леб.



Состојки:

- 15 грама квасец
- 80 милилитри топла вода
- 500 милилитри млека вода
- 2 супени лажици маслиново масло
- 940 грама брашно
- 1 супена лажица сол
- 2-3 супени лажици сечкан рузмарин

Чекор 1

Прво ќе го активираме квасецот такашто ќе го ставиме во чаша со 80 милилитри топла вода. Оставете го на страна да отстои 10 минути...

Чекор 2

Потоа можете да земете голем сад или пак да работите на работна маса. Просејте го брашното на купче и направете дупка во средината. Во дупката ставете ја солта, потоа и смесата со квасецот, а на крај ставете дел од млеката вода и 2 супени лажици маслиново масло.

Со вилушка покријте ги состојките кои ги ставивме во средината со брашно и почнете да ги гмечите заедно. Овој рецепт содржи многу течност, но таа ќе се спои со останатите состојки и подоцна ќе им даде одлична текстура.

Ставете го рузмаринот... Овде користиме сув рузмарин, но ако можете да најдете свеж, тој ќе го направи рецептот многу подобар.

Продолжете постепено да додавате млека вода додека истата не се впије и месете го тестото најмалку 5 минути... тестото треба да биде многу меко во Вашите раце...

Чекор 3

Земете голем сад покриен со брашно, ставете го тестото во садот, покријте го со крпа и оставете го да стасува еден ипол час на топло место.



Чекор 4

Извадете го тестото и повторно размесете го пред да го оставите да стасува уште 30 минути...

Чекор 5

Ставете го тестото во Делимано тавата за печење притискајќи го во аглите. Нема потреба да ја подмачкувате тавата – тестото нема да се залепи за неа! Со палецот направете дупки во неколку линии на горната површина од тестото...

Одозгора ставете сол и маслиново масло и ставете го да се пече 25 минути во рерна загреана на температура од 200 степени.

Чекор 6

Кога ќе завршите со шечењето, превртете ја тавата и оставете го лебот да се излади. Гледате колку е лесно.

Чекор 7

Време е за сервирање: Лебот едноставно го сечеме на 4 крупни парчиња... Можете да јадете само леб или да го сервираате со зеленчук, сирење или месо.

Совет

Овој рецепт навистина е добитна комбинација. Се чека долго, но бара многу малку труд. Нема ништо подобро од тоа пријателите кои сте ги поканиле на ручек да ги пречека арома на леб со рузмарин кој се пече во рерната.

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk