

CHLEBOVÉ ŽEMLE A RODINNÁ NÁTIERKA



4



min. 3 hodiny

Tieto chlebové žemle máme veľmi radi a pripravujeme si ich pomerne často. Ak sa u nás práve nepečie kváskový chlebík, upečieme si ich. Ich príprava je veľmi jednoduchá. Stačí vymiesť mierne lepkavé cesto a nechať ho pomaly kysnúť. Pri izbovej teplote nie dlhšie ako dve hodiny alebo v chladničke cez noc. Parádne sa hodia napríklad k rôznym nátierkam alebo tapenádám.

Dnes k našim chlebovým žemliam prihodíme recept na nátierku, ktorá sa kedysi predávala v supermarkete BILLA pod názvom rodinná. Toto, samozrejme, nie je recept na presnú kópiu, rodinnou nátierkou sme sa nechali len inšpirovať, ale názov ponechať. Jej základ tvorí smotanový a tvrdý syr, majonéza a cesnak.

BUDETE POTREBOVAŤ:

250 g chlebovej múky

5 g sušeného droždia

175 g vody

5 g soli

na nátierku:

4 strúčiky

pretlačeného cesnaku

60 g mascarpone

60 g majonézy

60 g nastrúhaného

tvrdého syra

lyžicu nasekanej pažítky

soľ a čerstvo mleté

čierne korenie

A TAKTO NA TO:

1. Ručne alebo za pomoci robota vymieste z ingrediencií na žemle cesto. Cesto preneste do jemne pomúčenej čistej misy a prikryte utierkou alebo fóliou. Nechajte kysnúť v chladničke cez noc alebo na teplom mieste max 2 hodiny.
2. Cesto rozdeľte na 4 rovnaké kusy, pokojne si pomôžte váhou a vytvarujte žemle. Prikryte znova utierkou a nechajte cca 30 minút podkysnúť. Chlebové žemle potom za pomoci žiletky opatrne narežte.
3. Rúru rozohrejte na 260 °C. Do rúry predtým vložte na spodok hlboký plech. Do rúry na ďalšom plechu vložte žemle, do spodného plechu vlejte studenú vodu a rúru zatvorte. Pečte prvých 7 minút. Po siedmich minútach rúru otvorte, plech s vodou opatrne vyberte, nechajte uniknúť paru a teplotu znížte na 190 °C. Pečte ďalších asi 15 minút.
4. Rodinnú nátierku vytvoríte jednoducho zmiešaním všetkých ingrediencií a finálnym dochutením soľou a čerstvo mletým čiernym korením.

