



Trhaný chléb s poličanem

Ingredience:

Těsto:

60 ml teplé vody

4 PL másla

80 ml mléka

2 vajíčka

1 balení sušeného droždí

400 g hladké mouky

1 PL cukru

½ ČL soli

Náplň:

Kečup anebo domácí rajčatová omáčka

75 g Poličan Schneider

150 g strouhaného eidamu

Postup:

Jako první si připravíme těsto, které potřebuje 90 minut kynout. Do misky si vložíme 3/4 mouky, cukr, droždí, sůl.

Na sporák si dáme zahřívát máslo a mléko. Když je celé máslo rozpuštěné, přilejeme vlažnou vodu a promícháme. Vlažnou směs přimícháme k mouce a těsto dáme míchat. Postupně přidáváme vajíčka. Když je potřeba přidáváme postupně zbytek ¼ mouky. Množství potřebné mouky závisí na velikosti vajíček.

Těsto necháme míchat cca 10 minut, dokud se neodlepí od stěn misky. Na pomoučené desce z něho vypracujeme bochník a necháme kynout v misce přikryté utěrkou cca 60 - 90 minut.

Nakynuté těsto si rozválíme na obdélník. Natřeme kečupem anebo domácí rajčatovou omáčkou, kterou si vyrobíme smícháním rajčatového pyré, koření, česneku a soli. Rozložíme salám a posypeme sýrem.

Těsto přeřezeme podélně na pásy s výškou cca 10 cm. Poklademe je na sebe do výšky a následně rozřežeme na čtverečky. Ty vložíme na stojato do malé formy na chleba. Přikryjeme utěrkou a necháme kynout ještě cca 30 minut.

Troubu si předehřejeme na 180 stupňů a pečeme cca 40 minut do zlata. Podáváme se salátem.

