



CIBUĽOVÝ CHLIEB S MEDVEDÍM CESNAKOM

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na cibuľový chlieb s medvedím cesnakom budete potrebovať:

1 stredne veľkú bielu cibuľu, 1 stredne veľkú červenú cibuľu, 3 jarne cibulky, 2 lyžice olivového oleja, hrst medvedieho cesnaku, 10 g sušeného droždia (25 g čerstvého), 1 lyžičku cukru, 300 ml vody, 500 g hladkej múky, 2 lyžičky soli

Na vajíčkovú nátierku budete potrebovať:

3 vajička, 1 cibuľu, 50 g masla izbovej teploty, 2 lyžičky horčice, 2 lyžice tatárskej omáčky, 5 malých kyslých uhoriek, soľ, čierne korenie

A TAKTO NA TO:

Bielu a červenú cibuľu nakrájajte na tenké prúžky. Z jarnej cibulky nakrájajte na kolieska iba bielu časť. Na panvici rozohrejte olivový olej a nakrájanú cibuľu na ňom zľahka opražte do zlatista. Zvlášť na tenké pásiky nakrájajte zelenú časť jarnej cibule, medvedí cesnak a odložte bokom.

Sušené droždie rozpustite v 80 ml vody s jednou lyžičkou cukru. Vo veľkej mise zmiešajte múku so soľou, prilejte rozpustené droždie, nakrájanú jarnú cibulku, medvedí cesnak a vareškou dobre premiešajte. Na záver pridajte zvyšných 220 ml vody, opraženú cibuľu a vymieste na trochu lepkavé, ale vláčne cesto. Misu v ktorej ste cesto miesili pomúčte a nechajte ho fóliou a utierkou prikryté kysnúť približne hodinu, až zdvojnásobí svoj objem.

Vykysnuté cesto preložte na pomúčenú dosku, dlaňou rozťahnite na hrubú placku a zrolujte približne na veľkosť 12 x 25 cm. Bochník preložte do múkou posypaného pekáča a nechajte ešte 20 minút kysnúť.

Rúru predhrejte na 240 stupňov. Ihneď po vložení pekáča s bochníkom vložte na dno rúry aj smaltovú misku s vodou. Tú po 15 minútach vyberte, teplotu znížte na 230 stupňov a pečte ešte 20 – 25 minút. Chlieb poklepte hánkami prstov po spodnej strane. Ak vydáva jemný dutý zvuk, je upečený.

Kým chlieb vychladne, pripravte si rustikálnu vajíčkovú nátierku. Vajička varte 9 minút, vodu zlejte a nechajte ich vychladnúť. Medzi tým nakrájajte cibuľu a uhorky nadrobno. Teda nie úplne nadrobno, k tomuto chlebu sa hodí nátierka, v ktorej budete cítiť jednotlivé kúsky vajec, cibule a uhorky. V miske rozotrite maslo s horčicou, tatárskou omáčkou, soľou a korením. Pridajte na kocky nakrájanú cibuľu, uhorku, vajička a vareškou dobre premiešajte. Podávajte s cibuľovým chlebom s medvedím cesnakom.

