



# Plnený párty chlieb

Na prípravu plneného párty chleba budete potrebovať:

7 g droždia  
 300 ml vlažnej vody  
 ½ lyžičky cukru  
 470 g hladkej múky  
 ¾ lyžičky soli

Na náplň:

cottage cheese  
 mascarpone  
 smotana  
 parmezán  
 huby, paradajky, paprika, cibuľka, červená repa, feta, bylinky  
 soľ  
 čierne mleté korenie

Do misky s vlažnou vodou nasypete cukor a droždie, nechajte chvíľu postáť a dobre premiešajte. Kvások nechajte vykysnúť. V hlbokej mise zmiešajte múku so soľou. Na miesenie použite robot s hákovým nastavcom. Do múky postupne prilievajte kvások a nechajte miesiť 8 – 10 minút. Vznikne trochu lepkavé cesto. To preložte na múkou pomúčenú pracovnú dosku a rozdeľte ho na štyri rovnaké časti. Z každej hnetením vytvarujte guľu. Použite však iba toľko múky, aby bolo cesto stále trochu lepkavé. Gule prekryte utierkou a nechajte kysnúť 1 hodinu.

Vykysnuté cesto rozťahnite do oválu a ukladajte na jemne pomúčený plech. Naplňte, okraje zahnite a vytvarujte lodičky. Ja som ako náplň použila mascarpone zriedené so smotanou, cottage cheese a strúhaný parmezán. Huby, paradajky, paprika a cibuľky sa piekli spolu s chlebom. Nezapudnite posoliť a okoreniť.

Pečte 10 - 12 minút v teplovzdušnej rúre, pri teplote 220 stupňov. Po vytiahnutí z rúry naplňte chleby rukolou, červenou repou (varenou), fetou, bazalkou, čímkoľvek na čo máte chuť a máte po ruke. Chleby podávajte ešte teplé.