

Základní recept na chlebový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- pšeničná mouka 650 ml
- mléko 400 ml
- olej 5 lžíce
- sůl 2 lžíce
- cukr 1 lžička
- droždí 1 kostka
- **Na náplň a zdobení**
- rybí pomazánka 250 g
- tvrdý salám 200 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Mouku nasypeme do mísy, do středu uděláme jamku a rozdrtíme do ní droždí, to přelijeme trochou teplého mléka nebo vody, přisypeme cukr a necháme tak 10-15 minut vzejít kvásek
2. Přidáme ostatní tekutinu, olej, sůl a vše propracujeme, těsto necháme na teplém místě asi 45 minut kynout
3. Troubu vyhřejeme asi na 250 °C, formu vytřeme důkladně tukem
4. Těsto ještě jednou prohněteme, vytvarujeme do kulatého tvaru a vložíme do formy, necháme ještě dalších 15 minut kynout
5. Formu dáme do předehřáté trouby doprostřed a pečeme asi 15 minut, pak teplotu v troubě

snížíme na 200 °C a chléb pečeme dalších 20-30 minut

6. Čerstvě upečený chléb přikryjeme morkou utěrkou a necháme vychladnout, tak zůstane vláčný a měkký

7. Chléb vyjmeme z formy, rozkrojíme ho nejlépe dlouhým pilkovým nožem na dva až tři pláty

8. Spodní plát potřeme hojně slaným krémem, přikryjeme druhým kolem, opět chléb potřeme krémem a zase přiklopíme poslední částí chleba, takto připravený dortový korpus z chleba dáme do lednice v sáčku a necháme ztuhnout

9. Těsně před servírováním vrchní část chleba potřeme slaným krémem a ozdobně dozdobíme křečky salámu, paprikou, okurkou a dalšími ingrediencemi.

Doporučení:

Dort lze zdobit i z boku, pak je lepší okraje odkrojit a střídky chleba potřít krémem, kterým jsme ho plnili.

Poznámka:

těsto na dortovou formu o průměru 22

ostatní suroviny dle chuti a fantazie - kaviár, rybí očka, uzený losos, okurky, paprika...