

Plněný chleba

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 2 hrnek
- Vlažná voda 1 hrnek
- Sušené droždí 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Cukr 2 lžička
- Tvrdý sýr 150 g
- Sýr Niva 50 g
- Česnek 1 svazek
- Zelená paprika 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, přidáme sůl, droždí, cukr, promícháme a postupně doléváme vodu do těsta.

Necháme kynout asi 30 minut.

V jiné misce nastrouháme sýry, česnek a nadrobno nakrájíme papriku.

Nakynuté těsto zválíme v obdelník, jako při štrůdlu a poklademe sýrovou směsí, zabalíme a oba konce spojíme dohromady.

Pečeme asi 40 minut , při 180 stupních.