Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Базиликовый хлеб

18 декабря 2017 18:22 · https://open-cook.ru/recipes/bazilikovyj-khleb



Для праздничного стола в этом году я решила приготовить базиликовый хлеб. Давно планировала его испечь, но из-за переезда все откладывала. Это не просто хлеб, а очень красивая, ароматная и вкусная плетенка! Рецепт очень простой, нужно лишь время для расстойки теста. К тому же, можно испечь хлеб заранее, у нас он лежит уже 4 дня (много получилось, все доесть не можем) и все как свежий. Базилик можно заменить укропом, петрушкой или их смесью, или готовым соусом песто. В одну из плетенок я добавила чеснок к базилику и получилось невероятно вкусно с одуряющим запахом печеного чеснока. Те, кто любит чеснок так же сильно, поймут меня :)

Я делала 2 плетенки и они получились большими, мне пришлось расположить их по диагонали на противне и выпекать по очереди. Вы можете разделить тесто не на две части, а три или четыре, как вам больше нравится. Или сделать пару длинных плетенок, разрезать их поперек на несколько частей и потом уже выпекать. Такой хлеб не только очень вкусный (еще бы, ведь приготовлен с любовью и своими руками), но еще и красивый, он довольно эффектно смотрится на праздничном столе.

Ингредиенты:

Тесто:

- 1,5 ч.л. сухих быстродействующих дрожжей
- 270 мл теплой воды
- 1,5 ст.л. сахара
- 1,5 ч.л. соли
- 1 ст.л. оливкового масла
- 400 гр муки

Начинка:

- 6 веточек свежего базилика (я использовала зеленый, но можно и фиолетоваый)
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1/3 ч.л. соли
- 2 зубчика чеснока (по желанию)

Приготовление.

Для того, чтобы тесто получилось, нужно готовить его и выстаивать в теплом месте без сквозняков. Я обычно ставлю миску с тестом на табуретку к батарее, но если параллельно что-то готовлю на кухне и в ней тепло, то оставляю тесто просто на столе.

Для дрожжевого теста нужна теплая жидкость 30-40 градусов. Если вода будет холоднее, то дрожжам не хватит сил для работы, а если горячее, то дрожжи просто погибнут. Если нет термометра, то проверьте воду, капнув немного на внутреннюю сторону кисти руки, там где нежное место. Подобным образом проверяют температуру молока или смеси для малышей. Если температура воды примерно равна температуре тела, значит, можно ее использовать.

В глубокой миске нужно растворить дрожжи в теплой воде. Затем добавить сахар, соль и оливковое масло, перемешать.



Всыпать муку и перемешать ее с жидкостью деревянной или силиконовой лопаткой.



Присыпать рабочую поверхность мукой, выложить на нее тесто из миски и месить его 8-10 минут, пока оно не станет гладким и не перестанет липнуть к рукам. Для тех, у кого нет опыта работы с тестом: да, вначале тесто будет липким, но НЕ нужно добавлять больше муки. Тесто нужно вымесить и оно станет таким, каким и должно быть. Но так как мука бывает разная, то если уж совсем жидкое тесто получилось, то можно добавить немного муки. Не переусердствуйте, иначе получите тяжелый ком, который не поднимется и пушистой и мягкой плетенки не получится.



Если вы не знаете как месить тесто, то вам краткий курс от меня. Может я делаю и не совсем правильно, но это работает.

Итак, берем тесто за верхнюю часть, приподнимаем и вминаем этот край в середину. Поворачиваем тесто на 90 градусов и повторяем движение. Надеюсь, хоть чуть-чуть стало понятнее. Это, конечно, требует усилий, но результат хороший.





Вот такое тесто у меня получилось.



Смазать миску маслом, положить в нее тесто, накрыть чистым полотенцем, поставить в сухое и теплое место на расстойку примерно на 1 час. Нужно, чтобы тесто увеличилось в размере в два раза.



Пока тесто расстаивается, приготовить начинку. В блендере измельчить листья базилика, чеснок (если используете его), соль и оливковое масло.



Готовое тесто разделить на две части. Кажду раскатать в пласт, толщиной примерно 3-5 мм.



Выложить на раскатанное тесто половину начинки, равномерно арспределить ее.



Свернуть в рулет.



Отступить 1-1,5 см от дальнего края и разрезать рулет вдоль до конца.



Ну а теперь переплести эти две половинки так, чтобы открытая часть была сверху, т.е. сначала одну половинку положить внахлест, затем нижнюю положить также сверху внахлест и т.д.



Защипать второй край.



Переложить плетенку на противень, застеленный пекарской бумагой. Отправить в духовку, разогретую до 170 градусов, на 15-20 минут или до румяной корочки.



Готовому хлебу дать остыть минут 15. Если будете подавать его позже, то когда хлеб остынет, сложите его в пакет.



Перед подачей нарезать. Сложить кусочки плетенки на тарелку или в корзнику. А можно разрезать плетенку, но подавать в собранном виде, как целый хлеб.



Вот такой красивый хлеб украшал наш праздничный стол на репетиции Нового года :) Его же я буду подавать в сам праздник!

Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Леночка # 07:57 14.11.2018

очень вкусно