

**CHLEB ZIOŁOWY**

CIASTO:



- 40g OLEJU

- 2 łyżeczki SOLI

- ½ łyżeczki CUKRU

- 40g DROŻDZY

- 600g MĄKI PSZENNEJ

- 300g WODY



**CHLEB ZIOŁOWY**

MASŁO ZIOŁOWE:



- 120g MASŁA

- 60-80g CEBULI

- 1 ząbek CZOSNKU

- 5 gałązek BAZYLI

- 5 gałązek PIETRUSZKI

- 1 łyżeczka SOLI

PRZYGOTOWANIE CIASTA:

* WSZYSTKIE SKŁADNIKI NA CIASTO WŁOŻYĆ DO NACZYNIA THERMOMIX I WYRABIAĆ 2 MIN.
* WYJĄĆ CIASTO NA STOLNICĘ I ROZWAŁKOWAĆ.
* POSMAROWAĆ CIASTO MASŁEM ZIOŁOWYM.



* POCIĄĆ CIASTO NA PASKI I ZŁOŻYĆ W HARMINIJKIĘ .
* UŁOŻYĆ W TORTOWNICY I PIEC 30-40 MIN. 200 stopni C



PRZYGOTOWANIE MASŁA:

* WSZYSTKIE SKŁADNIKI NA MASŁO WŁOŻYĆ DO NACZYNIA THERMOMIX I ROZDROBNIĆ 8s/obr5
* ZGARNĄĆ KOPYSTKĄ, DODAĆ MASŁO I SÓL I WYMIESZAĆ 25s/obr6
* POSMAROWAĆ CIASTO MASŁEM ZIOŁOWYM.