

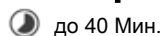


# Бирени хлебчета с чоризо или сирена

25 парчета / парченца



Средно



до 40 Мин.



## Тесто:

500 г пшеничено брашно  
1 пак. суха мая Dr.Oetker  
1 ч.л. сол  
50 г масло  
1 с.л. зехтин  
330 мл светла бира

## Първи пълнеж:

50 г сушени сини сливи без костилка  
200 г овче сирене или фета  
80 г шунка Серано на филии

## Втори пълнеж:

125 г салам Чоризо  
200 г сирене Бергкезе (твърдо, добре узряло, ароматно жълто сирене)

## 1 Тесто:

Пресейте брашното в купа и го смесете със сухата мая. Добавете останалите продукти и бирата, като оставите 3 с.л. за намазване. Разбийте с миксер и куки за тесто за кратко на ниска, след това за 5 мин на висока степен до получаването на гладко тесто. Оставете го покрито с кърпа да втаса на топло.

## 2 Първи пълнеж

За първия пълнеж нарежете сушените сливи и овчето сирене на малки парчета. За втория пълнеж нарежете салама на ситно, настържете сиренето и ги смесете.

## 3 Втори пълнеж

Върху набрашнена повърхност размесете втасалото тесто и разделете на две. Разточете всяка от двете половини на квадратна кора с размер 30x30 см (фиг. 1). Поръсете едната кора със ситно нарязаните шунка, сушени сливи и сирене, а другата – със салама и сиренето Бергкезе като оставите по 1 см от ръба на корите непокрит. Навийте всяка кора на стегнато руло и поставете върху застлана с хартия за печене тава. С нож направете напречни прорези с дълбочина 3 см и намажете с бира (фиг. 2). Оставете хлебчетата отново да втасат за около 20 мин.

## 4 Печете 30 мин в долната половина на предварително загрята фурна на горен и долен нагревател на 200°C или на горещ въздух на 180°C. Сервирайте топли.

### Съвет от Опитната кухня

- Може да замените сирената с Бри или Едам.