Pečeni camembert s aromatičnim mini pecivima

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

- 450 g glatkog brašna
- 8 g soli
- 10 g šećera
- 1 vrećica suhog kvasca
- 280 g K Plus mlijeka
- 50 g maslinovog ulja
- ½ žličice listića majčine dušice
- ½ žličice listića ružmarina
- 1 jaje
- 1 K Plus camembert
- Šipak
- Grančice ružmarina

Skeniraj za prikaz na web stranici

Pomiješajte brašno, sol i šećer. Kvasac otopite u toplom mlijeku kojem ste dodali nasjeckane začinske trave i ostavite par minuta da se aktivira. Dodajte aktivirani kvasac u smjesu s brašnom.

Počnite mijesiti nastavcima za tijesto pa kada ste dobili čvrstu kuglu počnite dodavati maslinovo ulje, malo po malo, neprestano miksajući. Mijesite barem 15 minuta. Ostavite tijesto da se diže 30 minuta na toplom te lagano premijesite.

Dno velikog kalupa za tortu prekrite papirom za pečenje. U sredinu stavite posudicu veličine brie sira te joj namastite tako da se tijesto ne zalijepi. Oblikujte kuglice i slažite oko sira. Kada ste potrošili svo tijesto pokrijte tavu folijom i vlažnom kuhinjskom krpom, a zatim pustite da se odmara na toplom dok se ne udvostruči, oko 45 minuta do jednog sata.

Zamijenite posudicu sirom pa premažite tijesto razmućenim jajem. Pecite u zagrijanoj pećnici na 190 °C dok ne porumeni, oko 30 minuta.