Wytrawne ciasto-chleb z czerwoną kapustą

FAMILY

Polecane na: **ciasta, pieczywo, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 250 g
- masło - 100 g
- jajko - 1 szt.
- jogurt naturalny - 4 łyżeczka
- drożdże - 20 g
- cukier płaska - 1/2 łyżeczka
- sól, pieprz, tymianek - do smaku
- papryczka chili ostra - szczypta
- czerwona kapusta - 100 - 300 g
- szparagi - 4 - 5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tortownica 15 cm wysmarowana tłuszczem.
Przełamane szparagi gotujemy około 8 minut w osolonej wodzie i natychmiast schładzamy w zimnej wodzie, osuszamy.

KROK 2: Mąkę mieszamy z tymiankiem, dodajemy lekko chłodne masło i wszystko rozcieramy palcami na kruszonkę. Do środka kruszymy drożdże, zasypujemy cukrem, dodajemy jajko, jogurt, sól i pieprz i chili.
Zagniatamy do uzyskania gładkiej masy.
Ciasto przykrywamy ściereczką, odstawiamy na pół godziny do wyrośnięcia.
W tym czasie bardzo drobno rozdrabniamy kapustę.
Rozdrobnioną przekładamy do wyrośniętego ciasta i dokładnie wrabiamy w ciasto.

KROK 3: Łodygi szparag kroimy w 2-3 cm kawałki, główki zostawiamy w całości.
Kawałki łodyg delikatnie mieszamy z ciastem.

KROK 4: Ciasto przekładamy do formy, główki szparag wbijamy w ciasto, przykrywamy ściereczką.
Piekarnik nagrzewamy do 180 C, wkładamy ciasto i pieczemy około 60 minut.