

(odc.52) zakręcony chleb

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.52)

trudność: **trudne**

Składniki

1 porcja ciasta chlebowego z podstawowego przepisu na chleb

mozzarella

sos pomidorowy

grillowane – bakłażany, cukinie, fenkuły, papryki

pęczek bazylii, umytej

sól i świeżo zmielony czarny pieprz

ocet winny

Przygotowanie

Zakręcony chleb jest cały poskręcany. Można go robić na wiele sposobów. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na płat grubości 1 cm. Podzielić ciasto na dwie równe części o boku długości 30 cm.

Grillowane warzywa posiekać. Przełożyć do miski. Bazylię posiekać – łodyżki drobniutko, liście na duże kawałki. Bazylię dorzucić do warzyw. Dodać sos pomidorowy. Dolać odrobinę oliwy z oliwek. Doprawić solą i pieprzem. Skropić octem winnym. Wymieszać rękoma albo łyżką. Mozzarellę rozrywać na małe kawałki i układać je wzdłuż dłuższego boku ciasta (czynność powtórzyć przy drugim kawałku ciasta). Warzywną masę przełożyć na oba płaty ciasta, rozprowadzić łyżką, omijając mozzarellę. Całość hojnie posypać parmezanem po wierzchu. Oba płaty ciasta zwinąć jak roladę. Każdą z nich pokroić na plastry szerokości 5 cm. Ułożyć je w formie, wyłożonej papierem do pieczenia, obok siebie (farszem do góry i dołu). Kawałki ciasta powinny ściśle do siebie przylegać. Odstawić do wyrośnięcia na jakieś 10 min. Po wyrośnięciu piec 15-20 min. W temp. 225 stopni C. Przed podaniem ostudzić. Jeść odrywając kawałki. Wspaniałe piknikowe pieczywo.

© Jamie Oliver