

РЕЦЕПТА

# Сладък хляб с шира, стафиди и Nutella®

Трудно

10 Порции

1 h 0 мин



## ПРОДУКТИ

### ЗА 10 ПОРЦИИ

500 г брашно

250 г грозде-шира

50 мл вода

30 г масло

13 г бирена мая

50 г кристална захар

85 г стафиди

Сладко бяло вино на вкус

2 г анасонов ликьор

10 г сол

150 г Nutella® (15 г / порция)



**15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!**

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Накисни стафидите в топла вода за 10 минути, отцеди ги старателно и ги постави да киснат в сладкото вино, като се увериш, че са напълно покрити. Изсипи брашното и захарта на купчина върху плата. Смеси гроздето, водата, анасоновия ликьор и бирената мая в купа, разбъркай старателно и постепенно изсипи готовата смес в центъра на купчината брашно, като не спиращ да разбъркваш.

**2**

Тестото трябва да стане гладко и хомогенно, към него добавете парченцата меко масло и сол на вкус. - Отцедете стафидите и добавете към хляба. Оставете тестото да втасва за около 2 часа. Когато е готово, внимателно оформете на питка, без да натискате силно. -Отново оставете да втаса, докато удвои обема си. За процеса ще са ви нужни поне 5 часа.



3

Намажи повърхността с разбито яйце и печи около 35 минути в предварително загрята на 160°C фурна.



4

Провери дали е готово, с помощта на клечка за зъби. При необходимост, доизпечи. Готовият хляб поднеси нарязан на филийки и намазан с 15 г Nutella®.

## С усещане и мирис за парти! Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Рецептата за хляба с гроздова шира произлиза от регион Марке в Италия. По традиция се приготвя в сезона на гроздобера, тъй като една от основните му съставки е ширата. Вероятно ще ти бъде трудно да приготвиш тази рецепта извън този сезон.