

Σκορδοτυρόψωμο στον φούρνο με μυρωδικά

Μερίδες: 1 καρβέλι **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Υλικά για το μείγμα βουτύρου:

- 80 γρ. βούτυρο αγελάδος, λιωμένο
- 30 ml ελαιόλαδο
- 3 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες/λιωμένες
- 3 κ.σ. Hellmann's Μουστάρδα με Πιπεριές Φλωρίνης
- 3-4 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι ή ρίγανη ή δεντρολίβανο ή 1 κ.γλ. Ξερό θυμάρι ή ρίγανη ή δεντρολίβανο
- 2 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Επιπλέον υλικά:

- 200 γρ. κεφαλογραβιέρα τριμμένη
- 1 καρβέλι ψωμί (μπαγκέτα ή χωριάτικο/σουσαμένιο)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μπολ ανακατεύουμε το βούτυρο με το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το σκόρδο, την Hellmann's Μουστάρδα με Πιπεριές Φλωρίνης, τα φυλλαράκια από το θυμάρι, τον μαϊντανό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να μοιραστούν ομοιόμορφα τα υλικά.

3) Σε ξύλο κοπής χαράζουμε σε φέτες το ψωμί της επιλογής μας βαθιά, μέχρι την μέση, χωρίς να το κόψουμε μέχρι κάτω, πρώτα κάθετα και μετά οριζόντια (βλ. φώτο).

4) Περιχύνουμε με το μείγμα βουτύρου στα ανοίγματα που έχουμε χαράξει μέχρι να πάει παντού. Μοιράζουμε το κεφαλοτύρι στα ανοίγματα του ψωμιού.

5) Τυλίγουμε το ψωμί καλά με αλουμινόχαρτο και τοποθετούμε σε ταψί.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 190°C στον αέρα, για περίπου 20 λεπτά. Βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε άλλα 10 λεπτά.

7) Σερβίρουμε το σκορδόψωμο ζεστό ή χλιαρό.