

Chleb łamaniec



Składniki

Ciasto drożdżowe:

500 g - mąki

opakowania suszonych
drożdży

1 łyżka - soli

350 ml - wody

Obłożenie:

3 łyżka - oleju do
pokropienia

1 łyżka - rozmarynu

2 łyżka - nasion pinii

sól morską

Opis wykonania

Chleb z ciasta drożdżowego z rozmarynem i nasionami pinii. Nie ma nic lepszego niż chleb domowy :)

Wszystkie składniki ciasta ugniatać tak długo aż powstanie miękkie ciasto drożdżowe. Ok. 15-20 minut do wyrośnięcia. Na natłuszczonej blasze uniwersalnej uformować z ciasta placek o grubości ok. 1,5 cm. Ciasto jeszcze raz odstawić na 15 minut do wyrośnięcia. Placek pokropić olejem i według uznania posypać rozmarynem, nasionami pinii i solą. Piec w podany sposób. Sposób nastawiania: rozgrzewanie: gorące powietrze 230-250°C, 15-20 minut. Wariant: smaczne odmiany łamańca: w trakcie ugniatania dodać 3 łyżki stołowe sera parmezan lub drobno pokrojone suszone pomidory.