

Chleb Shreka



Składniki

1,5 szklanka - szpinak
świeży

3 szklanka - mąka

1/3 szklanka - oliwa z
oliwek

7 g - drożdże (instant)

1 łyżeczka - sól

1 łyżeczka - miód

Opis wykonania

Może wydawać się, że szpinak jest dziwnym dodatkiem do chleba, ale pasuje idealnie. Chleb jest lekki, mięciutki i długo zachowuje świeżość

Dużą garść świeżego szpinaku miksujemy z 1/2 szklanki ciepłej wody (otrzymamy około 1,5 szklanki papki szpinakowej) Do miski miksera wsypujemy mąkę oraz drożdże, dodajemy oliwę, sól i miód oraz zmiksowany szpinak. Całość miksujemy do otrzymania gładkiego, ale trochę lejącego ciasta odchodzącego od ścianek miski (jeśli to konieczne dodajemy jeszcze trochę mąki). Ciasto odstawiamy na około 1,5 godz. w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto przekładamy do formy posmarowanej obficie oliwą i ponownie odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia. Pieczemy 50-60 minut w 190 stopniach.