

# Chleb z suszonymi pomidorami



## Składniki

2 szklanka - mąka  
pszenna typ 500  
1 szklanka - mąka  
pszenna razowa  
20 g - drożdże  
0,25 szklanka - ciepłe  
mleko  
1 szklanka - woda  
2 łyżka - oliwa z oliwek  
1 łyżka - miód  
1 łyżka - sól  
6-10 szt. - czarne oliwki  
20 dkg - suszone  
pomidory w oliwie  
0,75-1 szklanka -  
słonecznik łuskany  
1-5 g - masło

## Opis wykonania

Przepis dotyczy chleba, do którego dodaję słonecznik oliwki oraz pomidory. To przepis na chleb, który jest bardzo prosty i smaczny!

Rozkrusz drożdże i zalej ciepłym mlekiem. Dodaj szklankę mąki pszennej typ 500 i odstaw na 15min. Dodaj mąkę razową ,resztę mąki pszennej, wodę, sól, oliwę z oliwek, miód, słonecznik, oliwki oraz suszone pomidory. Wyrabiaj ciasto aż będzie jednolitą masą. Odstaw ciasto na 30 min. Uformuj bochenek i odstaw na 15min. Natnij chleb i piecz przez w blasze wysmarowanej odrobiną masła i opruszoną mąką 45 min w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Dodatkowo można zrobić do ciepłego chleba masła smakowe- ja osobiście robię trzy rodzaje 1. masło z czosnkiem, pietruszką, solą 2. masło ze skórką cytrynową, tymiankiem, pieprzem 3. masło z suszonymi pomidorami ZYCZĘ SMACZNEGO!!!