

Chleb z pomidorami i nie tylko



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. 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!!!