

Chleb razowy z suszonymi pomidorami



Składniki

3 szklanka - mąka
pszenna razowa typ 1850
2 łyżeczka - drożdże
instant
3/4 szklanka - woda
1/4 szklanka - kefir
2 łyżka - miód
1 łyżka - cukier
1 łyżeczka - sól
6 szt. - suszone pomidory
odsączone z oliwy

Opis wykonania

Pyszny chleb z chrupiącą skórką wzbogacony suszonymi pomidorami, które nadają pieczywu wyjątkowego smaku, aromatu i wyglądu.

Do miski miksera wlewamy wodę, kefir, miód, wsypujemy mąkę, cukier, drożdże, sól i drobno pokrojone suszone pomidory. Całość mieszamy za pomocą haka do wyrabiania ciasta około 10 minut. Następnie miskę z ciastem przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (moje ciasto wyrastało w piekarniku nagrzanym do temp. 35 stopni). Po tym czasie ponownie zagniatamy ciasto i przekładamy do natłuszczonego naczynia żaroodpornego. Ponownie przykrywamy naczynie ściereczką i odstawiamy na kolejne 40 minut do wyrośnięcia. Chleb pieczemy około 45 minut w temperaturze 210 stopni. Wierzch chleba przykrywamy kawałkiem papieru do pieczenia.