

Pszенno - żytni chleb z suszonymi pomidorami i tymiankiem



Składniki

200 g - mąka pszenna
70 g - mąki żytniej
10 szt. - suszonych
pomidorów z zalewy
30 g - oliwy z zalewy do
pomidorów
3/4 szklanka - szklanki
wody
15 g - świeżych drożdży
2 łyżeczka - suszonego
tymianku
1 łyżeczka - drobna sól

Opis wykonania

Ten chlebek to takie szybkie pieczywo do zrobienia w warunkach domowych.

W ciepłej wodzie rozpuściłam drożdże. Wymieszałam z 2 łyżkami mąki i dodałam łyżeczkę cukru. Odstawiłam w ciepłe miejsce bez przeciągów i odczekałam, aż drożdże ruszą (podwoją swoją objętość). Suszone pomidory pokroiłam w dość drobną kostkę. Zaczyn drożdżowy wymieszałam z resztą mąki, dodałam pozostałe składniki i wyrobiłam gładkie ciasto. Odstawiłam je w ciepłe miejsce bez przeciągów przykryte bawełnianą ściereczką. Odczekałam około godzinę, aż ciasto podwoiło swoją objętość, po czym wyrobiłam je przez chwilę jeszcze raz i przełożyłam do foremki keksowej wyłożonej papierem do pieczenia. Ponownie odstawiłam do wyrośnięcia w ciepłe miejsce bez przeciągów. Piekarnik nagrzałam do 200 stopni. Wstawiłam do niego wyrośnięty chlebek w foremce i piekłam 5 minut, po czym zmniejszyłam temperaturę do 180 stopni i piekłam kolejne 40 minut. Chlebek studziłam wyjęty z foremki.