

Chléb se sušenými rajčaty

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

250 g hladké pšeničné mouky

250 g hladké celozrnné mouky

1 balíček sušeného droždí

1 lžíci krupicového cukru

3 lžíce olivového oleje + asi 1 lžíci na vymazání formy a potřetí chleba

300 ml vody

tymián nebo rozmarýn - nasekaný

8-10 černých oliv na posypání

Na náplň: 170 g sušených rajčat v oleji

200 g mozzarely

1 lžíci hrubé mořské soli

Postup

Postup přípravy: Do misky dejte cukr, lžíci mouky, vodu (o teplotě kolem 37 °C) a droždí. Promíchejte, přiklopte a nechte v teple vzejít. Až tekutina začne pěnit (tak za čtvrt hodiny), znamená to, že droždí vzešlo. Pak do větší mísy nasype oba druhy mouky spolu se solí (dobré je sypat je přes cedník nebo síto, aby se mouka provzdušnila) a promíchejte. Přidejte vzešlý kvásek, olej a opatrně přilévejte vodu. Vypracujte poměrně tuhé těsto, které se nelepí. Zpracujte i kousky mozzarely, rajčat a většinu rozmarýnu. Nechte pod utěrkou vykynout, dokud těsto nezdvojnásobí objem, trvá to padesát minut až dvě hodiny. Troubu předehřejte na 200 °C, horkovzdušnou na 180 °C. Formu na biskupský chlebíček vymažte olejem, případně ještě vyložte pečicím papírem. Těsto přesuňte do formy. Povrch potřete olivovým olejem, posypte solí, olivami pokrájenými na silnější kolečka nebo na půlky a i zbylými bylinkami a pečte 0,5 až 0,75 hodiny, dokud těsto nezezlátne.