

Rajčatový chleba

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 špetky bazalky
40 ml teplé vody
kvasnice
půl hrníčku studené vody
1 lžíce másla
kávová lžička fruktózy nebo cukru
2 hrsti strouhaného parmezánu
tymiánu
2 hrníčky mouky
2 špetky pažitky
půl kávové lžičky soli
4 sušená rajčata nakrájená najemno

Postup

Kvasnice a cukr dejte do hrníčku s tepou vodou a nechte 5 minut napěnit. Všechny suché ingredience (mouku, tymián, bazalku, pažitku, parmazán a sůl) dejte do mixéru, přidejte máslo v malých kouscích a mixujte. V misce si mezitím smíchejte studenou vodu s kvasnicemi a pomalu vlijte do míchané mouky. Jakmile těsto začne čistit boky mísy, je dobře umíchané, pokračujte však ještě půl minuty. Přidejte sušená rajčata a míchejte opět další půl minuty. Z těsta vytvořte bochník. Vysypte mikrotenový sáček moukou, dejte do něj bochník, vytlačte vzduch a uzavřete sáček tak, aby v něm těsto mělo místo na kynutí. Nechte kynout asi hodinu a půl; objem těsta by se měl zdvojnásobit. Vykyнутé těsto dvakrát vytlačte pěstí, znovu udělejte bochník, dejte ho do chlebové formy a přikryjte naolejovaným pečicím papírem. Znovu nechte odpočinout tři čtvrtě hodiny, až těsto utíká z formy, a pečte 35 minut v troubě. Vyklopte a nechte vychladnout. Výborný je k sýrům a červenému vínu.