

Chleb pomidorowy

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **8025**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- 300ml krojonych pomidorów z puszki
- 20g drożdży
- 600-700ml mąki pszennej
- pół pęczka świeżej bazylii
- 50ml oliwy z oliwek
- płaska łyżka soli
- garść czarnych oliwek
- garść zielonych oliwek
- 4 pomidory suszone z zalewy

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory z puszki mieszamy z drożdżami i połową mąki, odstawiamy na godzinę, by zaczyn zaczął fermentować. Oliwki kroimy na plasterki, bazylię i pomidory z zalewy drobno siekamy. Do zaczynu dodajemy sól, oliwę, posiekaną bazylię, resztę mąki i wyrabiamy ciasto około 10 minut. Na końcu do ciasta dodajemy oliwki i suszone pomidory i zagniatamy, aż składniki się połączą. Ciasto lekko smarujemy oliwą i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce.
- 2 Następnie formujemy 2 bochenki, układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Chleb nacinamy i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość (1-1,5 godziny). W trakcie wyrastania chlebki kilkakrotnie smarujemy oliwą. Chlebki pieczemy w temperaturze 200 stopni około 20 minut, studzimy na kratce.

Twoje notatki do przepisu: