

# Chleb ziołowy odrywany



Autor: **brysska**  
Przepisów: **538** Ocena: **17313**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 550 g maki pszennej
- 1 opakowanie suchych drożdży (7g)
- 1,5 szklanki ciepłej wody
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczka cukru
- oliwa ziołowa:
  - 70 ml oliwy z oliwek
  - 1 pęczek świeżej bazylii
  - 1 pęczek świeżej pietruszki
  - 1 łyżka ziół prowansalskich
  - 1 łyżeczka soli
  - 3 ząbki czosnku

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy z drożdżami, solą i cukrem. Dodajemy wodę i oliwę. Wyrabiamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia.
- 2 Kiedy ciasto rośnie robimy oliwę ziołowa: pietruszkę z bazylią siekamy i dodajemy do nich oliwę, zmiądzony czosnek, sól i zioła. Mieszamy.
- 3 Ciasto po wyrośnięciu dzielimy na trzy i każdą część ciasta wałkujemy na cienkie placki. Każdy placek smarujemy ziołowa oliwą. Posmarowane placki tniemy w prostokąty, które zwijamy w harmonijkę.
- 4 Tak przygotowane harmonijki z ciasta wkładamy do wysmarowanych dwóch podłużnych małych blaszek, jedna harmonijka przy drugiej.
- 5 Foremki z ciastem wkładamy do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C i pieczemy przez około 30-40 minut. Po upieczeniu studzimy na kratce. Smacznego !!!
- 6 ;-D
- 7 ;-)))

## Twoje notatki do przepisu: