

Chleb ziołowy odrywany



Autor: **brysska**
Przepisów: 538 Ocena: 17326

> 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: