

Śródziemnomorski chleb ziołowy z oliwkami



Autor: **Mateusz15**
Przepisów: **55** Ocena: **2455**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mleko, 70ml
- Mąka pszenna, 400-450g
- drożdże świeże, 30g
- cukier, 2 łyżki
- jajko, 1 szt.
- żółtko jajka, 4 szt.
- sól, 1 łyżeczka
- masło, 100g
- ciemne oliwki, 150g
- suszone oregano, 1 łyżka
- suszony majeranek, 1 łyżka
- suszona bazylija, 1 łyżeczka
- cytryna, 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzać, wlać do miseczki, dodać drożdże i cukier. Wymieszać. Wsypać 6 łyżek mąki i wyrobić na gładkie, odstające od ręki ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce na 20 minut.
- 2 Z cytryny zetrzeć skórkę. Miękkie masło utrzeć mikserem na puszystą masę. Zagarnąć łopatką na środek miski. Dodać wyrośnięte ciasto i pozostałe składniki z wyjątkiem oliwek. Miksować hakami około 3 minut do uzyskania gładkiego ciasta (jeśli ciasto jest klejące dodać mąki).
- 3 Ciasto wyrabiać rękami w misce, aż pojawią się pęcherzyki powietrza (około 20 minut). Wgnieść delikatnie w ciasto pokrojone na drobne kawałki oliwki.
- 4 Ciasto rozłożyć do trzech foremek (keksowych) o długości 25-30 cm. Pozostawić na 50 minut do wyrośnięcia.
- 5 Posmarować chleb białkiem i piec około 30 minut w 160 stopniach (termoobieg), 190 stopni (bez termoobiegu).
- 6 Przepis pochodzi z książki "Sztuka przyprawiania potraw". Umieszczam go po mojej modyfikacji.

Twoje notatki do przepisu: