

## Doradca Smaku VI: Domowy chleb z masłem ziołowym, odc. 21



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>drożdże</b>	50 g
<b>mleko</b>	125 ml
<b>woda</b>	250 ml
<b>mąka pszenna</b>	500 g
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>otręby owsiane</b>	1/2 szklanki
<b>płatki owsiane</b>	1/2 szklanki
<b>pestki dyni</b>	50 g
<b>oliwki zielone Smak</b>	
<b>masło</b>	100 g
<b>skórka z cytryny</b>	1/2
<b>pomidorki koktajlowe</b>	200 g
<b>pomidor zielony</b>	2
<b>cebula czerwona</b>	1/2
<b>pomidory suszone Smak</b>	
<b>bazyliia świeża</b>	kilka listków
<b>Kminek mielony Prymat</b>	
<b>estragon</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko podgrzewamy z wodą. Do dużej miski przekładamy rozkruszone drożdże, dodajemy 1 łyżkę cukru, 2 łyżki mąki i przelewamy podgrzaną wodę z mlekiem. Mieszymy, dosypując 2 czubate łyżki mąki. Następnie dodajemy otręby, płatki owsiane i mieszamy. Doprawiamy do smaku kminkiem mielonym.
- KROK 2 Do pozostałej mąki dodajemy 1 płaską łyżeczkę soli i przekładamy partiami do pozostałych składników. Całość dokładnie wyrabiamy. Pod koniec dodajemy ok. 10 pokrojonych w plastry oliwek, pestki dyni i mieszamy. Część pestek odkładamy do dekoracji chleba. Odstawiamy do wyrośnięcia na 20 minut i przykrywamy ściereczką.
- KROK 3 Masło łączymy ze skórką z cytryny, doprawiamy do smaku estragonem i solą. Dokładnie mieszamy za pomocą widelca.
- Wyrośnięte ciasto dzielimy na pół i przekładamy do dwóch keksówek (25x11 cm) wyłożonych pergaminem. Wierzch ciasta smarujemy wodą i posypujemy pestkami dyni. Pieczemy przez 40 minut w piekarniku rozgrzanym do 190°C.
- KROK 4 Pomidory zielone kroimy w ćwiartki, a koktajlowe na połówki. Przekładamy do miski, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę oraz pokrojone w paski listki świeżej bazylii. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Upieczony chleb podajemy w masłem ziołowym, pomidorami świeżymi oraz pomidorami suszonymi.