

Serowy chleb z boczkiem oliwkami i pomidorami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g chlebowa typ 650
ser żółty	15 dkg
drożdże	2 dkg
boczek wędzony	10 dkg
suszone pomidory	12 sztuk
oliwki zielone	5 dkg
czosnek	3 żąbki
oliwa	5 łyżek
sól	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuszczam w trzech łyżkach wody, dodaję jedną łyżkę mąki i odstawiam zaczyn do wyrośnięcia. Do dużej miski przesiewam resztę mąki, dodaję zaczyn, 300 ml letniej wody w której rozpuszczam sól, oraz oliwę. Wyrabiam ciasto żeby było elastyczne.
- KROK 2 Odstawiam na godzinę do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
- KROK 3 Boczek kroję w kostkę i przesmażam na odrobinie oleju, dodaję pokrojony czosnek. \
- KROK 4 Wyrośnięte ciasto wałkuję na stolnicy podsypanej mąką na prostokąt 25 cm na 45. Wykładam na nim oliwki, boczek, plastry sera i pomidory suszone.
- KROK 5 Zwijam w rulon i wkładam do wysmarowanej formy keksowej.
- KROK 6 Odstawiam do wyrośnięcia na 30 minut. Piekę około 45 minut temp 200 stopni.

