

Włoski bochenek z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami.



KEJTI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	200 g
mąka żytnia	200 g
sól do smaku	1 łyżeczka
drożdże suche	40 g
woda ciepła	250 ml
tomat suszony w zalewie	9 szt
oliwki czarne Smak	12 szt
bazylia świeża	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąki, sól, drożdże i wodę zmiksować.
Na końcu dodać pomidory i oliwki.
Pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut.
Następnie przełożyć do blaszki wysypanej mąką (25 cm).
Ponownie pozostawić do wyrośnięcia 20-30 minut.
Piec 40 minut w temperaturze 200 stopni.
Jest pyszny sam i do kanapek :-)