Chleb toskański z oliwkami

BANDITKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
drożdże świeże	5 dag
parmezan starty	10 dag
jajko	4 szt.
oregano	2 szczypty
czosnek ząbki	2 szt.
wino białe wytrawne	2/3 szklanki
orzechy włoskie	10 dag
oliwki zielone	10 dag
oliwa	2/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę przesiej do miski blaszanej. drożdże pokrusz, wymieszaj z oliwą winem i mąką.
2. Zagnieć ciasto i przykryj ściereczką. Odstaw do wyrośnięcia.
3. Świeże gałązki oregano posiekaj, orzechy włoskie też, ale niedrobno. Czosnek pokrój.
4. Do ciasta dodaj jajka, sól, oliwki (mogą być pokrojone na plastry), oregano i orzechy. Wymieszaj.
5. Odstaw do wyrośnięcia na 45 minut, potem oprósz mąką i wyłóż do blaszki.
6. Piecz w formie keksowej, wysmarowanej oliwą przez około 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Następnie ostudź i podaj.