Nejrychlejší nekynutý chleba s olivami a rozmarýnem

Kategorie: Ostatní

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- kypřící prášek 1 balíček
- hladká mouka 450 g
- olivový olej 2 lžíce
- zelené olivy 75 g
- rozmarýn 3 snítka
- sůl 1 lžička
- voda 250 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 1

Postup:

Prosátou mouku smícháme s kypřícím práškem a solí, uděláme v ní důlek, vlijeme olej a vodu a uhněteme hladké těsto. Rozmarýn nasekáme nadrobno a olivy nahrubo překrájíme a obojí vmícháme do těsta.
Z těsta vytvarujeme kouli, rozmáčkneme ji na placku, vložíme na plech vyložený pečícím papírem a těsto paprskovitě zmáčkneme držadlem vařečky.
Vložíme do rozehřáté trouby a při 200°C pečeme asi 30 minut dozlatova.
Pečený chléb nalámeme podle vymačkaných žlábků na trojúhelníky.
Podáváme jako přílohu k zeleninovému salátu nebo grilovanému plátku masa.

Opravdovou lahůdku získáme, když smícháme několik lžic panenského olivového oleje a balzamica a nalámané kousky chleba si do vzniklé směsi lehce namáčíme.
Nemáme-li rádi olivy nebo rozmarýn, můžeme je klidně vynechat a do těsta použít jinou oblíbenou bylinku, třeba tymián nebo bazalku.