

Domácí olivový chleba

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- bílé víno 100 ml
- droždí 1 kostka
- eidam 150 g
- hladká mouka 250 g
- olivový olej 100 ml
- olivy 200 g
- šunka 200 g
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku smícháme s droždím a vajíčky. Pak přidáme víno a olej. Olivy vypeckujeme, nakrájíme nadrobno, rovněž nakrájíme šunku a postrouháme sýr. Všechno vmícháme do těsta a vylijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme asi 40 minut při teplotě 200°C.

Poznámka:

1 porce ´ 1 bochník