

Bochník s chřestem, sušenými rajčaty a olivami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 3 ks
- Mléko 100 ml
- Hladká mouka 200 g
- Olivový olej 100 ml
- Chřest 200 g

- Sušené rajčata 100 g
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Větvičky tymiánu 1 hrst
- Strouhaný pikantní sýr 100 g
- Vypeckované černé olivy 1 hrst
- Pepř 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu přehřejeme na 180 stupňů. Podlouhou formu 22x10x5 cm vyložíme papírem na pečení. Chřest oloupáme škrabkou, odřízneme zdřevnatěle hořkou část a vložíme do vroucí osolené vody a vaříme 2 minuty. Chřest slijeme a rychle ochladíme pod ledovou vodou.

Otrháme lístky tymiánu z větviček a nasekáme je nadrobno. Ve velké míse smícháme mouku, tymián, pepř, sůl. Přidáme mléko, olej a vejce. Těsto smícháme vařečkou do hladké směsi, bude to trvat asi jen 1 minutu. Odložíme si stranou 5 paliček chřestu a pár oliv na ozdobení. Zbytek chřestu nakrájíme na větší tyčinky. Do těsta vsypeme nakrájený chřest, olivy, nasekaná sušená rajčata a dvě třetiny sýru. Vše smícháme a vylijeme do připravené formy. Nakonec do těsta povpichujeme 5 odložených paliček chřestu aby trochu vystrkovali ven, posypeme bochník odloženými olivami a sýrem.

Bochník vložíme do trouby a pečeme cca 40 minut, dokud nebude pevný a zlatý na povrchu. Po upečení necháme bochník alespoň 5 minut ve formě a potom ho vyklopíme a necháme chladnout na mřížce.