

Chleba pečený se slaninou a rajčátky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Suché droždí 1.25 lžička
- Krupicový cukr 1 lžička
- Hladká mouka 225 g
- Sůl 1 lžička
- Olivový olej 0.5 lžíce
- Vejce 4 ks
- Slanina 8 plátků
- Cherry rajčata 250 g
- Strouhaný ementál 50 g
- Strouhaný čedar 50 g
- Chilli 1 lžička
- Bazalkové lískky 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 220°C. Droždí, cukr a 160 ml vlažné vody dejte do mísy a na teplém místě nechte 5 minut, aby se na povrchu vytvořily bubliny a vzešel kvásek. V jiné míse smíchejte mouku, sůl a olivový olej, pak ke směsi přidejte kvásek a vypracujte hladké těsto. Vyklopte ho na lehce

pomoučněnou pracovní plochu a rukama jej hnětte 5 minut, aby bylo krásně hladké a pružné. Pak ho utěrkou na teplém místě nechte 15-20 minut kynout. Nakonec těsto rozválejte do čtverce o hraně asi 25 cm, přeneste ho na plech s vyššími okraji vyložený pečícím papírem, rohy důkladně roztáhněte a mírně přitlačte, pak na těsto vyklepněte vejce, ozdobte ho slaninou a rajčaty a vše posypte sýrem, chilli a bazalkou. Zastříkněte olivovým olejem a pečte 12 - 14 minut.