Olivový chléb

Kategorie: Ostatní

Autor: Barča

Suroviny

Porce: 1

- mléko 1.5 hrnek
- cukr 1.5 lžička
- droždí 1 kostka
- polohrubá mouka 3 hrnek
- sůl 1 lžička
- tymián 1 lžička
- olivový olej 5 lžíce
- olivy s papričkami a vypeckované černé olivy 1 balíček

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

ve vlažném mléce rozpustíme cukr, vmícháme 3 lžíce mouky, rozdrobíme do nej droždí a na teplém místě necháme vzejít kvásek. V míse smícháme zbylou mouku se solí, tymiánem, přilijeme 2,5 hrnku vlažné vody, přidáme kvásek, olej a vše zpracujeme na hladké hřidší těsto.Nakonec opatrně přimícháme oba druhy okapaných oliv a dáme kynout. z vykynutého těsta vytvarujeme oválný bochník, několikrát ho na povrchu nařízneme a necháme ještě 15 minut kynout. Bochník pečeme prvních 15 min při 180°C a dalších 30min dopékáme už jen při 160 °C.