Chleb wytrawny

Kinga Bajcar

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- Maka pszenna typ 550 - 220 g
- suszone pomidory w zalewie z oliwy - 200 g
- kulka sera mozzarella - 1 szt.
- oliwa z oliwek extra Virgin Bio - 100 ml
- mleko - 100 ml
- jajka - 3 szt.
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczka
- pieprz czarny mielony - 1/2 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Pomidory suszone można doskonale zastąpić oliwkami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone pomidory odsączamy na sitku, a następnie osuszamy ręcznikiem papierowym.
Ser mozzarella odsączamy z zalewy.
Pomidory i ser kroimy w średniej wielkości kostkę.

KROK 2: Mąkę, proszek do pieczenia, sól i pieprz mieszamy w misce. Dodajemy stopniowo oliwę z oliwek Bio. Mieszamy dokładnie.

KROK 3: Następnie dodajemy mleko oraz stopniowo po jednym jajku i dokładnie wyrabiamy ciasto, aby nie było żadnych grudek.

KROK 4: Na koniec dodajemy pokrojone pomidory i ser i mieszamy.Wszystko wylewamy do formy keksowej o długości 25 cm, wysmarowanej wcześniej margaryną i wysypanej bułka tartą.

KROK 5: Pieczemy w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 200 stopni przez 40 minut.