Paluch we włoskim stylu

My Chcemy Jeść

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka żytnia razowa - 125 g
- maka pszenna - 125 g
- ciepła woda - 160 ml
- suche drożdże - 8 g
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka
- suszone pomidory w oleju - 50 g
- oliwki - 50 g
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- tłuszcz do wysmarowania formy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki przesiewamy przez sitko, dodajemy oregano, sól, cukier, suche drożdże i wodę. Zagniatamy ciasto i odstawiamy do wyrośnięcia na godzinę. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na placek grubości do ok. 5 milimetrów. Placek powinien mieć taką szerokość jak forma do pieczenia.

KROK 2: Suszone pomidory kroimy w kostkę, a oliwki na połówki. Za pomocą pędzla smarujemy placek oliwą z oliwek. W miarę równomiernie rozkładamy suszone pomidory i oliwki. Następnie placek zwijamy jak roladę. Boki zawijamy pod spód i zaklejamy delikatnie smarując ciasto wodą.

KROK 3: Palucha umieszczamy w keksówce nasmarowanej tłuszczem. Wierzch można delikatnie posmarować olejem z suszonych pomidorów. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 220 stopni i pieczemy 40 minut. Po tym czasie zostawiamy palucha jeszcze na 15 minut w nagrzanym piekarniku.