Bochenek z grzybami

Iwona Kuczer

Polecane na: **pieczywo, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna chlebowa (typ 750) - 600 g
- ciepła woda - 300 ml
- drożdże świeże - 20 g
- cukier - 1 szczypta
- sól - 1 łyżeczka
- grzyby leśne (prawdziwki, borowiki, maślaki, itp) - 1/2 kg
- średnia cebula żółta - 1 szt.
- sól, pieprz - 1 do smaku
- przecier pomidorowy - 2 łyżka
- oliwa do smażenia - 2 łyżka
- świeży tymianek - 2 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże kruszymy do miski, posypujemy cukrem, łyżką mąki, wlewamy trochę wody. Dokładnie mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia.

W dużej misce łączymy mąkę, drożdże, pozostałą wodę i sól, dokładnie wyrabiamy, odstawiamy do wyrośnięcia. Możemy też włożyć wszystkie składniki do automatu do chleba i ustawić program wyrabiania ciasta.

KROK 2: W czasie kiedy ciasto rośnie przygotowujemy nadzienie: grzyby (w maślakach ściągamy skórkę z kapelusza), dość drobno kroimy, cebulę siekamy. Na oliwie podsmażamy cebulę, dodajemy grzyby. Smażymy kilka minut, dodajemy przecier pomidorowy i tymianek, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, dokładnie mieszamy i odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na prostokąt o grubości ok 2 cm, nakładamy nadzienie i zwijamy jak roladę. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia. Rozgrzewamy piekarnik do 230 st. C i pieczemy chlebek około 20-30 min.

Smacznego