Chleb lniany z oliwkami i papryką

FAMILY

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka lniana - 20 g
- mąka pszenna - 230 g
- jajko - 1 szt.
- żółtko - 1 sztuka
- śmietana 18 % - 90 (3 łyżki) g
- masło - 70 g
- drożdże - 20 g
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - szczypta
- zielone oliwki - 45 g
- papryka konserwowa - 45 g
- siemię lniane (zmielone) - do smaku
- białko -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozmieszać z cukrem, zostawić na 5 minut.
Obie mąki przesiać, włożyć pokrojony tłuszcz, razem posiekać, dodać żółtko, jajko, płynny rozczyn, śmietanę, sól. Siekać aż masa się połączy.
Ciasto szybko wyrobić, przykryć i na chwilę odstawić.
W tym czasie lekko opłukać zielone oliwki, paprykę pokroić w 1,5 cm kostkę.
Tak przygotowane warzywa delikatnie ale dokładnie wgnieść w ciasto drożdżowe. Całość przykryć i odstawić do wyrośnięcia na ok. pół godziny.

KROK 2: Blaszkę 10 X 24 cm wysmarować tłuszczem, posypać mąką lnianą.
Wyrośnięte ciasto przełożyć do formy, wyrównać powierzchnię.
Przykryć, niech jeszcze lekko odpocznie i podrośnie.
Piekarnik nagrzać do 180 C.
Białko wymieszać z szczyptą soli, pieprzu i odrobiną mleka.
Podrośnięte ciasto posmarować roztrzepanym

białkiem i posypać sporą ilością lekko
zmielonego siemienia lnianego.
Piec około 40 minut.
Najlepiej smakuje na ciepło. Na zimno
doskonale komponuje się z pomidorem, mięsem
pieczonym czy wędliną.