



Chleb szpinakowo - pomidorowy


 smakujmy

Polecane na: [pieczywo](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 średni

 7 porcji

Składniki:

mąka - 35 dag

koncentrat pomidorowy - 2 łyżka

mrożony szpinak - 1/2 szklanka

drożdże - 2 dag

sól - 1 łyżeczka

cukier - 1 łyżeczka

mąka - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w 1/2 szklanki letniej wody. Dodać sól, cukier i mąkę. Zagnieść ciasto, odstawić na 40 min w ciepłe miejsce.

KROK 2: Podzielić ciasto na dwie części. Do jednej dodać szpinak i 3/4 szkl dodatkowej mąki, zagnieść. Do drugiej dodać koncentrat, zagnieść. Resztą mąki oprószyć stolnicę, rozwałkować oba ciasta. Szpinakowe przykryć pomidorowym, zwinąć, uformować bochenek.

KROK 3: Ułożyć chleb na natłuszczonej blasze, przykryć i odstawić na 30 min do wyrośnięcia. Posmarować wodą i piec 50 min w 190 st. C.