Cukiniowy chlebek z bazylią

Renixx

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

140 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- drożdże - 2 dag
- mleko zsiadłe - 200 ml
- woda ciepła - 1/4 szklanka
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1/2 łyżeczka
- cukinie małe żółta i zielona - 2 szt.
- przyprawa pomidorowo-czosnkowa z czarnuszką - trochę
- bazylia świeża posiekana - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżka
- białko - 1 szt.
- czarnuszka do posypania - trochę

Dodatkowe info:

Chlebek z cukinią z dodatkiem świeżej bazylii jest rewelacyjny. Kolorowy, aromatyczny i bardzo smaczny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć do miski, wymieszać z cukrem, wlać pół szklanki ciepłej wody, wsypać kilka łyżek mąki, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut.

KROK 2: Cukinie pokroić w drobną kosteczkę, wymieszać z odrobiną soli i pozostawić. Gdy puści sok bardzo dokładnie odcisnąć.

KROK 3: Gdy rozczyn podwoi swoją objętość wsypać pozostałą mąkę, sól, wlać oliwę, zsiadłe mleko i wyrabiać. Pod koniec dodać przyprawę z czarnuszką, posiekaną bazylię i odciśniętą cukinię.

KROK 4: Dokładnie wyrobić, przykryć ściereczką i odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 5: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką deskę, uformować bochenek, ułożyć na przygotowanej blaszce lub w foremce, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 6: Wyrośnięty chlebek naciąć w kilku miejscach, posmarować białkiem, posypać czarnuszką.

KROK 7: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 35-40minut.