

# Olivové chlebové housky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**2426** kalorií , **2 g** cukrů , **68 g** tuků , **37 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/olivove-chlebove-housky>

## Příprava

Mouku prosyjeme do mísy, přidáme droždí a sůl (obě ve vzdálenosti od sebe) a přilijeme 200 ml vody. Zpracujeme v hladké těsto. Poté přilijeme zbylou vodu a olivový olej a vytvoříme tekutější těsto. Vmícháme nasekané olivy a necháme 45 minut kynout. Poté vyklopíme, rozdělíme na 8 částí ve tvaru bulek (těsto už nepropracováváme) a necháme ještě 20 minut kynout. Pečeme 15 minut na 220 °C.

## Ingredience

- ✓ 500 g žitné mouky
- ✓ 10 g instantního droždí
- ✓ 200 g oliv
- ✓ 350 ml vody
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 6 lžíc olivového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská,  
Celoročně, Finančně nenáročná, Příloha

