

Pane Bianco



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2746 kalorií , 0 g cukrů , 14 g tuků , 75 g bílkovin

Autor: Chefparade

Odkaz: <https://srecepty.cz/pane-bianco>

Příprava

Z droždí, cukru a vlažné vody si připravíme kvásek, který spojíme s moukou, poté osolíme, přidáme olivový olej, bylinky a vodu přidáváme podle konzistence těsta tak, aby těsto bylo vláčné, ne tuhé. Po vytvarování těsta do tvaru bochánku necháme těsto odpočinout na teple cca 20 minut. Vytvarujeme do tvaru chleba, potřeme olivovým olejem a posypeme hrubou solí. Pečeme v troubě na 195° cca 25 minut.



Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat sušené tomaty v oleji a celé olivy.



Ingredience

- ✓ 750 g hrubé mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ trochu cukru
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 1/2 balení droždí (kvasnic)
- ✓ špetka oregana
- ✓ špetka provensálského koření
- ✓ 300 ml vody
- ✓ hrstka hrubozrnné soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny