

Sýrový chlebík s olivami a schwarzwaldskou šunkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 12

1769 kalorií , 3 g cukrů , 34 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrový-chlebik-s-olivami-a-schwarzwaldskou-sunkou>

Příprava

Do mísy prosijeme obě mouky, přidáme droždí, sůl, přilijeme olej a víno, které má pokojovou teplotu, přidáme i rozšlehaná vejce. Nakonec přisypeme ementál a obrané lístečky ze snítek tymiánu. Dobře propracujeme hladké těsto, které přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme v klidu kynout 30 minut. Šunku nakrájíme na malinké kostičky a olivy bez pecek na kolečka. Po půl hodině oboje zapracujeme do těsta, těsto dobře prohněteme a vložíme do formy na chlebíček. Ve formě ještě necháme 45 minut kynout. Vykynuté těsto ve formě vložíme do trouby vyhřáté na 200° C a pečeme asi 45 - 50 minut. Upečený chleba opatrně vyklopíme z formy a necháme na mřížce vystydnout, pak teprve krájíme. Chlebík krásně voní sýrem, šunkou a olivami. Podáváme ho buď samotný jako přílohu třeba k zeleninovému salátu nebo ho mažeme nějakou jemnou pomazánkou, která nepřehluší chut použitých surovin.

Ingredience

- ✓ 200 g celozrnné špaldové mouky
- ✓ 100 g hladké mouky
- ✓ 1 sáček instantního droždí
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 150 ml olivového oleje
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 g nastrohaného ementálu
- ✓ 50 g schwarzwaldské šunky
- ✓ 80 g zelených oliv
- ✓ 2 snítky čerstvého tymiánu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Rodina, Snídaně, Svačinka

