

Bułka z pomidorami i oliwkami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Bułka z pomidorami i oliwkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 dkg płatków owsianych • ok. 75 dkg mąki(może być pół żytniej, pół pszennej) -
- łyżeczka soli, 500 ml wody, • 5 dkg drożdży, 50 ml oleju • łyżka miodu -
- • po 15 czarnych i zielonych oliwek, 5 dkg suszonych pomidorów. -

Etapy przyrządzania:

1. Do garnka wrzucam płatki owsiane, sól i wodę. Gotuję to wszystko aż zrobi się kleista masa (ok 3 minuty). Studzę płatki, a gdy są letnie wkruszam drożdże i dobrze mieszam. 2. Dodaję olej, miód i większość mąki (trochę zostawiam do wyrobienia ciasta). Wyrabiam ciasto, przykrywam ściereczką i odstawiam na 40 minut do wyrośnięcia. 3. Oliwki i pomidory siekam (niezbyt drobno), dodaję do ciasta i wyrabiam. Dzielę ciasto na dwie części, formuję podłużne bułki, nacinam z wierzchu w kilku miejscach. 4. Przekładam na wyłożoną papierem blachę i odstawiam jeszcze na 20 minut. Nagrzewam piekarnik do 250 stopni. Piekę w dolnej części piekarnika ok 5 minut, po czym zmniejszam temperaturę do 200 st. i piekę jeszcze 20 minut.

