

Готовим вместе с Нямой

Хлеб с розмарином и вялеными томатами

Хлеб с розмарином и вялеными томатами

2012-01-30 23:26:36



Да, осенью я постаралась на славу - заготовила столько вяленых томатов, что останется наверное и на лето =) У меня снова томатный хлеб, на этот раз с розмарином. Нормально сфотографировать не успела, уже все собрались к столу, но поверьте - хлеб получился очень вкусным!

Нам понадобится: 15 г свежих дрожжей (или 1,5 ч.л. ложки сухих)

500г муки

1,5 ч.л. соли

1,5 ст.л. сахара

1,5 ст.л. оливкового масла

330 мл. воды горсть вяленых томатов 2 веточки розмарина (только листочки) маслины для украшения (по желанию)

Дрожжи с сахаром разводим в тёплой воде и оставляем на 10 минут. Томаты измельчаем.

Муку просеиваем, добавляем соль и постепенно вливая воду с дрожжами замешиваем тесто, в процессе замеса добавляем оливковое масло, розмарин и томаты.

Оставляем тесто на час для подхода. А тем временем можно посмотреть в интернете [пошаговые рецепты с фото](#).

Также можно сделать тесто в хлебопечке, в основном режиме "тесто", добавив томаты в конце.



Готовим вместе с Нямой

Хлеб с розмарином и вялеными томатами

Застылаем форму (у меня 2 небольшие формы) бумагой для выпечки, укладываем туда тесто, накрываем полотенцем и оставляем ещё на полчаса. После чего выкладываем сверху нарезанные маслины.

Выпекаем при 180°С 30-40 минут.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru