

Готовим вместе с Нямой

Хлеб с вялеными томатами и оливками

Хлеб с вялеными томатами и оливками

2011-09-05 23:28:30



Я всё ещё отхожу от кулинарной Италии, пытаюсь воссоздать её вкусы в нашей дождливой Москве...

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

500г просеянной муки

1,5 ч.л. соли

1,5 ст.л. сахара

1,5 ст.л. оливкового масла

330 мл. воды **Для начинки:** небольшой кусочек любого сыра (у меня овечий) горсть оливок горсть вяленых томатов несколько листочков базилика

Дрожжи с сахаром разводим в небольшом количестве тёплой воды и оставляем на 10 минут.

Сыр натираем на мелкой тёрке, томаты, оливки и базилик мелко нарезаем.



Замешиваем тесто в хлебопечке или обычным способом, ингредиенты начинки добавляем в самый последний момент.

Режим "обычный белый хлеб", размер средний, корочка средняя.

Или оставляем тесто для подхода на час, после чего выпекаем 40 минут в духовке.

Хлебушек получается лёгким и полезным, ведь там нет ни яиц, ни сливочного масла, ни молока. А если часть муки заменить цельнозерновой мукой, то ломтики такого хлеба можно включать в рацион диетического питания! Да и вообще - [диета](#) не повод для отказа от полезного хлеба, это

Готовим вместе с Нямой

Хлеб с вялеными томатами и оливками

вам скажет любой диетолог!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru