

Slani kuglof sa bosiljkom i paradajzom & Salted bread with basil and tomato



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dela (3 čaše)**integralnog brašna
- **1 deo (1 čaša)**belog brasna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašičica**meeg šecera
- **1 kašičica**soli
- **1 grancica**bosiljka
- **7**zelenih maslinki
- **3**susena paradajza iz maslinovog ulja
- **6 kašika**maslinovog ulja
- **1 čaša**mlake vode

Priprema

Pomešati integralno i belo brašno, dodati seckane maslinke, paradajz i bosiljak, usuti nadošli kvasac (mlaka voda+kvasac+šecer+so). U sve dodati ulje i mešiti uz postepeno dodavanje mlake vode dok se ne zamesi fino testo, da se ne lepi za prste.

iniju prekriti prozirnrom folijom, da odstoji dva sata u okviru kojih testo 2x premesimo.

Na površinu za mešenje dospemo malo brašna i testo kratko izmesimo. Testo formiramo u deblju traku i položimo ga u nauljen, pobrasnjen kalup. Kada ovako odstoji 30 minuta, testo premazemo uljem i pecemo u zagrejanoj rerni na 150C 35-40 minuta.

Integralno brašno ovom hlebu daje dovoljnu vlažnost za finu harmoniju ukusa!

Savet

Ukusan, zdrav sa zainskim biljem, uvijen u kuhinjsku krpu u kesi u frižideru, može da stoji potpuno nepromenjen 20-tak dana-provereno!!!