



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## ХЛЯБ С МАСЛИНИ, СУШЕНИ ДОМАТИ И РИГАН

Усетете аромата на домашно приготвен хляб, ухаещ на маслини, сушени домати и риган. С тази лесна рецепта ще пригответе сами хляб с неустоима хрупкава коричка. Резултатът ще бъде още по-впечатляващ, ако изпечете хляба в предлагания от нас глинен съд за печене.



### Необходими продукти

- 500 г бяло фино пшеничено брашно
- 1 опаковка закваска (или 1 пакетче суха мая 7 г)
- 1 ч.л. сол
- 1-2 с.л. зехтин
- 300 мл вода
- 50 г маслини без костилки
- 50 г сушени домати
- 1 ч.л. сушен риган

### Начин на приготвяне

Смесете закваската и захарта и добавете около 50 мл топла вода (не гореща). Разбъркайте и оставете сместа да шупне и удвои обема си. Отнема около 5-10 минути в зависимост от температурата в помещението.

Отмерете 500 г брашно и го изсипете в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). Добавете солта и разбъркайте. Направете кладенче, изсипете шупналата мая и разбъркайте. Постепенно добавете зехтина и водата (250 мл или колкото поеме) и продължавайте да бъркате.

Омесете меко тесто, оформете го на топка и го покрийте с кухненска кърпа или свежо фолио, за да втаса. Отнема около 1-1,5 часа в зависимост от температурата в помещението.

Когато тестото е достигнало  $\frac{2}{3}$  от обема на втасване, поставете глинения съд за печене на хляб във фурната и го загрейте на 250°C без вентилатор. Отнема около 10-15 минути в зависимост от фурната.

След като съдът е загрят и тестото е втасало, набрашнете кухненския плот и изсипете тестото. Добавете маслините, доматиите и ригана и месете, за да се поемат равномерно от тестото. Оформете тестото според формата на съда. Извадете съда от фурната, внимателно го отворете и оставете капака настрана. Поставете тестото в съда, поръсете го леко с брашно, захлупете капака и го върнете във фурната. Трябва да действате внимателно и бързо, за да не изстине съдът.

Оставете хляба да се пече точно 45 минути, без да променят температурата (250°C без вентилатор).

След като хлябът е готов, го извадете и поставете на решетка, за да изстине. Насладете се на неустоима хрупкава коричка и вкус на хляб, печен в селска глинена печ.

Добър апетит!