Ciabatta z domácí pekárny s rajčaty

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **8**

1299 kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: človíček

Odkaz: https://srecepty.cz/ciabatta-z-domaci-pekarny-s-rajcaty

Příprava

Do pekárny dáme nejdříve tekuté přísady a osmahnutá rajčata. Poté mouku a na ni kvasnice. Zapneme program rychlý a po umíchání a krátkém nahřívání pekárnu vypneme. Necháme kynout v teplé pekárně asi tak 50 minut (občas můžeme na 2 minuty zapnout program pečení, aby se pekárna znovu nahřála) a pak už jen zapneme program pečení.

Tip k receptu

Pokud dáme místo sušených rajčat rajčata osmahnutá na oleji, bude mít pečivo lepší chuť.

Ingredience

- 400 ml olivového oleje
- 380 g polohrubé mouky
- 1/2 balení droždí (kvasnice)
- 1 lžička soli
- 6 sušených rajčat

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny