

BÍLÝ CHLÉB S OLIVAMI NEBO SUŠENÝMI RAJČATY

8
PORCÍ**Suroviny:**

Chleba

- 250 g mouky **Mevalia Bread Mix**
- ¼ lžičky soli
- 2 lžičky sušeného droždí
- 300 g vlažné vody

Se sušenými rajčaty

- 50 g sušených rajčat znovu namočených nebo ze sklenice s olejem
- 1 lžička sušeného oregana
- 1 polévková lžice olivového oleje nebo oleje ze sušených rajčat

S olivami

- 50 g zelených oliv
- 1 polévková lžice olivového oleje

Postup:

1. Jemně nakrájejte olivy nebo sušená rajčata v závislosti na použitém receptu.
2. Ve velké misce smíchejte **Mevalia Bread Mix**, sůl a droždí.
3. Přidejte olej a vodu a šlehejte pomocí elektrického mixéru s metlami po dobu 2 minut.
4. Přidejte olivy nebo sušená rajčata a oregano.
5. Vymažte chlebovou formu nebo 20 cm čtvercový plech olejem.
6. Těsto nalijte do formy a vyrovnejte zadní stranou mokré lžice, poté zakryjte potravinovou fólií.
7. Nechte těsto vykynout na teplém místě po dobu 30–45 minut, dokud nedosáhne okraje formy nebo se zdvojnásobí.
8. Předehřejte troubu na 220 °C / 200 °C horký vzduch / plynová na stupeň 6.
9. Po vykynutí potřete olejem a umístěte jej do předehřáté trouby. Chléb ve formě pečte 30–35 minut, chléb na plechu 25 minut.
10. Chléb vyjměte z trouby, vyklopte z formy a položte na chladicí mřížku.
11. Před krájením nechte zcela vychladnout.

TIP:

Chléb je možno upéct buď jako bochník nebo plochý chléb. Před podáváním je možné upečený chléb poprášit moukou **Mevalia Bread mix**, bude tak vypadat jako domácí.

Celé množství (s olivami)	Energie - 1040 kcal	4,2 g bílkovin	153 mg Phe
1 porce	Energie - 130 kcal	0,5 g bílkovin	19 mg Phe
Celé množství (s rajčaty)	Energie - 1047 kcal	5 g bílkovin	207 mg Phe
1 porce	Energie - 176 kcal	0,6 g bílkovin	26 mg Phe