

• CHLEBEK Z PESTO •

Składniki:

- 255 g mąki typu 650
- 120 g mąki pełnoziarnistej
- 2,5 łyżeczki Drożdży Babuni
1 i 1/4 szklanki wody
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- bazyliowe pesto

Przygotowanie:

Drożdże wsypać do ciepłej wody. Dodać cukier, dokładnie wszystko zmieszać i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut do wyrośnięcia. Mąkę wsypać do miski. Dodać sól i drożdże z wodą. Wyrobić elastyczne ciasto. Odstawić je w ciepłe miejsce na godzinę do ponownego wyrośnięcia. Następnie ciasto położyć na oprószony mąką blat i rozwałkować na kwadrat o boku 25 cm. Wysmarować go bazyliowym pesto i zwinąć w rulon. Rulon przekroić nożem przez środek. Rozłożyć go powierzchnią z nacięciem do wierzchu. Następnie przeplatać ze sobą dwie części ciasta tworząc warkocz. Końce skleić. Piec w temp. 180°C przez 40 minut.

Smacznego!