



Olivový chlieb

Na prípravu olivového chleba budete potrebovať:

260 ml vlažnej vody, 7 g sušených kvasníc, 2 čajové lyžičky cukru, 530 g hladkej múky, 2 čajové lyžičky soli, 1 strúčik cesnaku, 80 g olivového oleja, olivový olej na vymastenie misy

Na prípravu bazalkového pesta budete potrebovať:

45 g alebo 2 veľké hrste čerstvej bazalky, 55 g píniových orechov (ja som použila kešu), 12 g olúpaného cesnaku, 75 g nastrúhaného parmezánu, 85 g kvalitného extra panenského olivového oleja

Začnite prípravou bazalkového pesta. Všetky suroviny vložte do mixéra a postupne prilievajte olivový olej, aby sa stačil zapracovať. Pesto preložte do vzduchotesnej nádoby a vložte do chladničky.

Príprava chleba je veľmi jednoduchá. Vo vlažnej vode rozpustíte cukor a sušené droždie, nechajte kvások chvíľu pochrásť. Múku so soľou premiešajte, uprostred vytvorte jamku a vlejte do nej vykysnutý kvások. Vareškou zmiešajte kvások len s troškou múkou, aby ste vytvorili riedke cestíčko. Nechajte ho 10 minút odpočívať. Na miesenie použite kuchynský robot s hákovým nástavcom. Pridajte pretlačený cesnak, olivový olej a nechajte miesiť 10 minút. Ak je cesto dobre vymiesené, je trošku lepkavé, ale samo sa bude odlepovať od háku. Cesto aj misu potrite olivovým olejom, poriadne prikryte (ja používam potravinovú fóliu a utierku, aby sa do vnútra nedostal vzduch), a nechajte kysnúť 1 až 1 a ½ hodiny, kým zdvojnásobí svoj objem.

Cesto po vykysnutí preložte na olivovým olejom potretú pracovnú dosku, prstami rozťahnite do obdĺžnika a následne vyvalkajte na rozmer približne 55 x 40 cm. Cesto potrite polovicou bazalkového pesta a tesno zrolujte na 55 cm dlhú rolku. Nožom ho pozdĺžne rozrežte tak, že uvidíte jednotlivé vrstvy cesta a pesta. Vzniknú vám teda dve cestá, ktoré prepletajte až do konca. Nakoniec pletenec preložte do tvaru podkovy a opäť prepletajte. Upletený chlieb preložte na plech s papierom na pečenie, prikryte a nechajte ešte 10-15 minút podkysnúť. Pečte v teplovzdušnej rúre pri teplote 220 stupňov približne 15 minút. Po vytiahnutí z rúry chlieb potrite zvyškom pesta, alebo olivovým olejom s petržlenovou vňaťou.