



*coolinari*  
FOOD BLOG & CAKES

## Chlebové tyčinky s olivami

Na chlebové tyčinky s olivami budete potrebovať (6 ks):

210 g hladkej múky  
4 g soli  
150 ml teplej vody  
4 g instantného droždia  
1 čajovú lyžičku kryštálového cukru  
1 polievkovú lyžicu olivového oleja, plus na vytretie misy  
150 g zelených olív

Múku a soľ zmiešajte dohromady. V miske zmiešajte 80 ml teplej vody s lyžičkou cukru, instantným droždím a nechajte napučať asi 10 minút. Do misy s múkou pridajte podkysnutý kvások, zvyšok vody, lyžicu olivového oleja a mieste v kuchynskom robote cca 8 minút. Pridajte zelené olivy a pomocou hákového nástavca mieste ešte 2 minúty. Lepkavé a mokré cesto preložte pomocou stierky do misy vytretej olivovým olejom, prikryte potravinovou fóliou a nechajte na teplom mieste 1 hodinu kysnúť.

Papier na pečenie, alebo silikónovú podložku položte na plech, riadne pomúčte, pomocou stierky naň preložte cesto a vrch cesta opäť riadne pomúčte. Cesto opatrne rozťahnite do tvaru obdĺžnika a pomocou stierky rozdeľte na 6 ks tyčiniek. Každú tyčinku natiahnite na cca 20 cm. Plech s chlebovými tyčinkami prikryte druhým plechom a nechajte na teplom mieste podkysnúť ďalších 30 minút. Pečte pri teplote 220 stupňov približne 15 minút.

### Tipy:

**Malé španielske olivy nemusíte krájať. Ak ale pri pečení použijete veľké olivy, nakrájajte ich aspoň na polovicu. Olivy pred pridaním do cesta riadne precedte.**

**Cesto na chlebové tyčinky s olivami je veľmi lepivé a pripomína cesto na ciabattu. Preto sa bude trochu roztekať. Ak chcete dosiahnuť, aby boli vaše chlebové tyčinky o čosi vyššie, po 30 minútovom kysnutí každú tyčinku opatrne pomocou stierky po celej dĺžke poprekładajte, aby boli trochu užšie a vyššie. Plech dajte ihneď do rúry.**