NajPečenie

Taliansky chlieb

Je veľmi chutný, dá sa podávať samostatne a aj ako príloha a zároveň je veľmi lacný.

Potrebujete:

1 ks	droždie
5-6 dl	voda vlažná
5-6 dl	voda vlažná
1 kg	múka hladká
2 lyžička	soľ
1 lyžička	cukor
2 lyžica	rozmarín - čerstvý
5 strúčikov	cesnak
1,5 dl	olej

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**45 min.**
Teplota pečenia:	**230 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Najskôr si z droždia, cukru a teplej vody (približne teploty tela) spravíme kvások, ktorý necháme urobiť (cca 10-15 minút). Môžeme ho dať rovno do misky v ktorej budeme miesiť cesto. Po podkysnutí kvásku pridáme ku kvásku 1dl olivového oleja a všetky ostatne ingrediencie, aj cesnak a rozmarín. Vymiešame hladké cesto (malo by byť skôr redšie) a necháme nakysnúť 1 hodinu na teplom mieste.

Môžeme podávať samostatne ako chuťovku, k prívarkom, polievkam alebo k mäsu. TIP: Výborný je v kombinácii s gyrosom a šalátom tzatziki.

Po vykysnutí rozdelíme na dve polovice (už nemiesime, ktoré vložíme na 2 plechy vystlané papierom na pečenie (teda každý zvlášť).

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Cesto na plechoch rukami roztlačíme po celej ploche (ak sa lepí, použijeme stierku na cesto) a následne potrieme zvyšným olejom a povrch zarovnáme. Na plechoch opäť necháme cesto nakysnúť na teplom mieste, pokiaľ zdvojnásobí svoju veľkosť (tiež cca hodinu). Vložíme do predhriatej rúry na 250°C a upečieme. Prvých 10 minút rúru neotvárame a po 10 minútach znížime teplotu na 230°C. Pečieme do zlatista.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.