

## Rajčatový (olivový) chlebík

---

200 g žitného chlebového kvásku  
200 g vody  
2 lžičky soli  
50 g žitné mouky  
330 g pšeničné chlebové mouky  
1 lžička sušené bazalky  
1 lžička sušeného tymiánu  
1 lžička sušeného oregana  
1/2 polévkové lžíce oleje ze sušených rajčat nebo olivového oleje  
1/6 kostky čerstvého droždí (asi 7 g)  
špetka cukru

70 g nakrájených rajčat sušených a naložených v oleji

nebo 70 g zelených oliv nakrájených na kousky

nebo směs obojího, ale jen do 70 g

Do pekárny dáme tekuté, pak sypké suroviny, nakonec droždí a cukr. Spustíme program na těsto s přísadami (Panasonic SD 2500 - program 16) a pak zvlášť program na pečení (Panasonic SD 2500 - program 14) 50 - 60 minut. Pokud spěcháme, tak rychlejší program (Panasonic SD 2500 - program 2, velikost L, kůrka tmavá) a přísady až před koncem hnětení, tj. cca po 15 minutách od začátku programu. V obou případech ohlídáme, aby se přísady vmíchaly do těsta, popřípadě je tam vmáčkeme, aby se při pečení zbytečně nepřipalovaly.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---