



Plněný slaný chléb

Kynuté těsto:

- 300 g hladké mouky
- 1 sáček Sušené droždí Dr. Oetker
- 120 ml mléka
- 1 vejce
- 50 g rostlinného oleje
- 6 g soli

Prosátou mouku smíchejte se solí a sušeným droždím. Přidejte vlažné mléko, vejce, olej a vypracujte hladké a nelepivé těsto. Nechte na teplém místě vykynout.

Rajčatová náplň:

- 80 g sušených rajčat v oleji
- 2 lžíce bazalkového pesta
- 30 g másla
- česnek, parmezán

Sušená rajčata rozmixujte na jemno, přidejte pesto a změkklé máslo. Dobře promíchejte, ochuťte prolisovaným česnekem a trochou parmezánu.

Dokončení

Vykynuté těsto rozválejte do obdélníku a rovnoměrně potřete rajčatovou náplní. Z obou kratších stran sviňte do středu a opatrně vložte do chlebičkové formy vymazané máslem. Zakryjte fólií a nechte ještě asi 30 minut kynout.

Pečte v troubě vyhřáté na 175 °C (horní/dolní ohřev) asi 40-50 minut. Nechte vychladnout a ihned servírujte.