

Kruh s maslinama



- 500 g glatkog brašna
- 30 g crnih maslina
- 30 g zelenih maslina
- 1 MŽ sušenog origana
- 0,5 DL maslinovog ulja
- 1/2 MŽ soli
- 1 paketić (7g) suhog kvasca
- 3 DL mlake vode

U posudi za mješanje izmješajte brašno, sol, i suhi kvasac, te u promješano dodajte maslinovo ulje i plovicu mlake vode.

Mješajte uz postepeno dodavanje ostatka vode dok tijesto ne postane elastično i glatko.

[Savijet] Vodu dodajte postepeno jer je moguće da razne vrste brašna različito "piju vodu", pa tako imate punu kontrolu nad čvrstoćom, odnosno elasticitetom tijesta za kruh sa maslinama. **[/Savijet]**



Tijesto za kruh sa maslinama zamotajte skupa sa posudom u najlonskiu vrećicu i ostavite dizati na toplom mjestu, dok se tijesto ne udvostruči, cca. 30 min. U međuvremenu izvadite koštice iz maslina te ih grubo narežite. Nasjeckane masline promješajte sa žlicom brašna, tako se lakše umješati u tijesto jer se neće međusobno ljepiti. U dignuto tijesto umješajte nasjeckane masline, dosta je naporno ali umješajte tako da se masline ravnomjerno rasporede po tijestu.



Posudu za pečenje namažite maslinovim uljem te u njega položite tijesto za kruh sa maslinama. Poravnajte ga po posudi, te zarezite poprijeko svaka 3-4 cm i 1 cm u dubinu.

Stavite posudu ponovno u najlonsku vrećicu i ostavite daljnjih 40-45 minuta dizati na toplom mjestu, dok tijesto ne naraste na duplu veličinu.

Ugrijte pećnicu na 200°C (ja izbjegavam vrući zrak jer mi se čini da on isušuje tijesto pri pečenju) te pecite kruh sa maslinama cca. 35 minuta.

Zadnjih 10 minuta ja izvadim kruh iz forme za pečenje i zapećem ga izvana, tako da ima svuda jednoličnu boju. Ovo nije obavezno, pa ako ste vješti pokušajte.

Kruh sa maslinama je pečen kada pokucate na njega i on zvuči šuplje.

Pećeni kruh sa maslinama izvadite iz posude za pečenje (ako ne ide, ostavite hladiti prvo 10-tak minuta u posudi) te ga potom ohladite na rešetci.

