

Gyökér kenyér

Hozzávalók:

- 100g Mester Házi kenyérliszt
- 100 ml víz
- 5g élesztő
- só
- 1 evőkanálnyi olívaolaj
- 4-5db olíva bogyó

Elkészítése:

Az olíva bogyó kivételével minden anyagot bemérünk egy keverő tálba, robotgép habverőjével olyan simára keverjük, hogy úgy nézzen ki, mint egy krém. A nyújtó lapot alaposan beszórjuk rizsliszttel és a tésztából kézzel egy téglalapot formázunk, az olíva bogyót apróra vágjuk és a tésztára szórjuk, majd a tésztát összetekerjük, mint a bejglit. A feltekert tésztát egyszer megcsavarjuk és sütő papírral bélelt tepsibe tesszük, tejjel megkenjük a tetejét, megkelesztjük, 180°C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.