Chléb s bazalkovým pestem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

400 g	hladká mouka
5 g	sušené droždí
20 g	cukr
20 g	rozpuštěné másla
	máslo na vymazání formy
2 ks	vejce
50 ml	mléko
190 ml	voda
190 g	bazalkové pesto
	sůl
	kousek tvrdého sýra a čerstvé bazalky na ozdobu



Postup přípravy

Mouku prosejeme do mísy a promícháme s cukrem, solí, máslem a sušeným droždím. V misce rozšleháme 1 vejce spolu s mlékem a vodou a přilijeme do moučné směsi. Pomocí hnětače vypracujeme hladké elastické těsto. Jakmile se těsto začne oddělovat od stěn mísy, vyklopíme jej na pomoučený val a důkladně propracujeme rukama. Přikryté necháme 15 minut kynout, poté vyválíme na obdélník, který potřeme bazalkovým pestem. Srolujeme (nebo poskládáme), okraje důkladně přimáčkneme a vložíme do máslem vytřené formy. Přikryté necháme znovu kynout, dokud těsto nezíská dvojnásobný objem. Potom potřeme rozšlehaným vejcem a vložíme do trouby předehřáté na 190 °C. Pečeme dozlatova. Po vytažení z trouby můžeme ještě přesypat nastrouhaným sýrem a ozdobit čerstvou bazalkou.