Olivový chléb se slaninou a ořechy

Časová náročnost: 100 minut

Seznam přísad

500 g	polohrubá mouka
2 dl	vlažná voda
trochu	cukr
40 g	droždí
15 g	sůl
1 dl	olivový olej
100 g	černé olivy
100 g	slanina
100 g	vlašské ořechy



Postup přípravy

Polohrubou mouku dáme do velké mísy. Ve vlažné vodě rozmícháme trochu cukru a droždí a zaděláme kvásek. Do mouky přidáme sůl a po chvíli i vzešlý kvásek. Dobře propracujeme a necháme v teple přibližně hodinu kynout. Poté znovu propracujeme, přidáme olivový olej, promícháme a necháme další zhruba hodinu kynout. Mezitím si nakrájíme najemno černé olivy se slaninou a posekáme nadrobno vlašské ořechy. Z těsta tvarujeme hranolek ve tvaru chleba, na povrchu jej propícháme vidličkou a potřeme slanou vodou. Dáme na pekáč vyložený pečicím papírem a vložíme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia. Pečeme asi hodinu (špejlí vyzkoušíme, aby byl hotový i uvnitř.) olivový chléb podáváme buď samotný nebo jako přílohu – například k pečenému masu nebo rybám.