



# Plněný slaný chléb

10 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

300 g hladká mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
6 g sůl  
120 ml mléko polotučné vlašné  
50 ml olej  
1 ks vejce

### Na náplň:

80 g sušená rajčata v oleji  
2 PL bazalkové pesto  
30 g máslo změkklé  
česnek prolisovaný dle chuti  
parmazán strouhaný

### Ještě potřebujeme:

ponorný mixér  
forma na biskupský chlebíček (30 x 11 cm)  
potravinářská fólie

- 1 Na přípravu těsta do mísy prosejeme mouku. Přidáme droždí, sůl a promícháme. Přidáme mléko, olej a vejce a vypracujeme na hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 50 minut vykynout.
- 2 Na přípravu náplně rozmixujeme rajčata a pesto. Přidáme máslo, česnek a parmezán a vymícháme dohladka.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše vyválíme na plát asi 30 x 30 cm. Rovnoměrně nanese náplň a z obou stran svineme do středu. Opatrně vložíme do formy vymazané másle. Zakryjeme potravinářskou fólií a necháme ještě asi 30 minut kynout.
- 4 Poté vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 40 - 50 minut**

