

Hleb sa maslinama i pistaćima

Hleb za ljubitelje mediteranskih ukusa.

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

500 g brašna
300 ml vode
4 kašika/e ulja
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
1 kašičica šećera
1 kašičica bosiljka (suvi)
50 g maslina/e crnih
50 g pistača
20 g susama

Skordelja:

0.5 vekne hleba
3 češnja belog luka
3 kašika/e sirćeta
soli
biber
maslinovo ulje

Za serviranje:

skordelja
2 kašika/e paradajza pasiranog
2 pune kašike ajvara

- 1 Hleb sa maslinama i pistaćima:**
U posudu za mešanje sipati brašno, so, šećer, kvasac, 2 kašike ulja i vodu i umesiti elastično kompaktno testo. Ostaviti da raste oko 60 minuta.
- 2** Testo premesiti i podeliti na dva dela. Jedan deo istanjiti i staviti na dno tepsije obložene papirom za pečenje. Testo posuti maslinama isečenim na kolutove, bosiljkom i pistaćima, pa prekriti i ušuškatati sa ostatkom testa koje se prethodno istanji. Preliti i dobro premazati uljem, posuti susamom i sa malo soli.
- 3** Peći u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko 40 minuta.
- 4 Skordelja:**
Hleb natopiti vodom, pa mu odstraniti koru i dobro ocediti. Beli luk usitniti u blenderu sa sirćetom, malo maslinovog ulja, solju i biberom, pa pomešati sa ocedenim hlebom.
- 5** Mešati i po potrebi dodavati maslinovo ulje dok se ne dobije kremasta struktura namaza. Ostaviti da se ohladi u frižideru i služiti uz hleb sa maslinama.



Dr. Oetker d.o.o.

⑥ Za serviranje:

U jednoj posudi pomešati pasirani paradajz i skordelju. Servirati u činijicu. U drugu činijicu sipati skordelju. U treću činijicu servirati ajvar.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300