

500 g mąki orkiszowej typ 630
40 g drożdży
1 kopiąsta łyżeczka soli
100 g soku pomidorowego
150 g wody
40 g oliwy z oliwek
80 g czarnych oliwek bez pestek
20 g suszonych pomidorów odcedzonych z oliwy
100 g żółtego sera

- ser włożyć do naczynia miksującego i zemleć - 10 sek., obr. Turbo
- dołożyć oliwki i suszone pomidory, rozdrobnić - 2 sek., obr. 6
- wlać wodę, sok pomidorowy, dodać jajko, drożdże, oliwę, mąkę i sól, wyrobić - 3 min, obr.

Interwał

- przełożyć ciasto do wysmarowanej masłem lub margaryną keksówki o długości 30 cm, wstawić do piekarnika na ok. 30 minut
- kiedy ciasto podwoi objętość włączyć piekarnik i piec chleb około 35-40 min w temp. 200 st.

Uwaga: chleb można upiec również bez dodatku sera. Chleb ten po upieczeniu ma rudy kolor. Jeśli chcemy tego uniknąć, to sok z pomidorów możemy zastąpić wodą.