



Chleb z papryką

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- czerwona papryka - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- mąka - 60 dekagramów
- drożdże - 10 dekagramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- olej - 5 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wsypujemy do miski. Na środku robimy zagłębienie. Dodajemy pokruszone drożdże, wsypujemy cukier i wlewamy odrobinę wody. Delikatnie mieszamy do uzyskania zaczynu. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Mąkę z zaczynem zagniatamy ze szklanką ciepłej wody na gładkie ciasto. Solimy. Wlewamy olej i wyrabiamy jeszcze kilka minut. Ponownie odstawiamy na około 15 minut.
3. Papryki myjemy i dokładnie osuszamy papierowym ręcznikiem. Kroimy w małą kostkę. Następnie dodajemy do ciasta i mieszamy .
4. Z ciasta formujemy 3 jednakowej długości wałki. Splatamy ze sobą i wkładamy do posmarowanej olejem keksówki . Ponownie odstawiamy na około 20 minut. Pieczemy 45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni C .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl