

CHLEB JABŁKOWY Z TYMIANKIEM

Składniki

/ forma 12 x 30 cm /

- 250 ml gorącej wody
- 400 g mąki pszennej
- 90 g płatków owsianych
- 40 g świeżych drożdży
- 2 jabłka (odważ 220g gotowego musu)
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- nasiona słonecznika do wysypania formy

Przygotowanie

Płatki owsiane zalej gorącą wodą i pozostaw, aż napęcznieją i lekko przestygną, przez około 10-15 minut.

Jabłka umyj, przekrój na pół i usuń gniazda nasienne. Pokrój na mniejsze kawałki i włóż do kielicha blendera, zmiksuj ze skórką na jednorodny mus.

Przełóż mus jabłkowy i płatki owsiane do naczynia do wyrabiania chleba lub ciasta (mikser z hakami to najlepsza opcja). Dodaj rozkruszone drożdże, cukier, mąkę oraz sól i tymianek. Ustaw wyrabianie ciasta na 10 - 15 minut. W trakcie wyrabiania dodaj oliwę. Ciasto jest bardzo kleiste i gęste, ale dłużej wyrabiane ma bardzo ładną strukturę.

Gotowe ciasto przełóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia i posypanej słonecznikiem. Wygładź powierzchnię dłonią zwilżoną wodą.

Przykryj ściereczką i odstaw na około pół godziny do wyrośnięcia. W chłodniejszej kuchni pozostaw na dłużej 40-45 minut.

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Wstaw chleb i piecz 45-50 minut. Wyjmij i pozostaw na kratce do całkowitego ostygnięcia.

POLECANE ODMIANY: **Szara Reneta, Boskoop, Idared, Ligol, Jonagold, Gloster**