

Chleb prosty i pyszny



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|---------------|
| mąka pszenna | 2 szklanka |
| mąka pełne ziarno | 1 szklanka |
| woda | 1,5 szklanka |
| sól | 1,5 łyżeczka |
| drożdże suche | 0,25 łyżeczka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chlebek znalazłam na innej stronie kulinarnej

Mąkę z drożdżami i solą przesiać do miski, wlać wodę i wszystko wymieszać, przykryć folią spożywczą i odstawić na 12-18 godzin. Po upływie tego czasu, wyrabiamy gładkie ciasto na stolnicy (trzeba dosypywać sporo mąki, bo ciasto jest dość kleiste). Wyrabiane ciasto lekko spłaszczamy i odgazowujemy, następnie na oprószonej mąką ściereczce układamy uformowany bochenek, przykrywamy i odstawiamy na 2 godziny. Do zimnego piekarnika wkładamy naczynie żaroodporne i rozgrzewamy do 250', wyciągamy gorące naczynie i wkładamy do niego wyrośnięty chleb, zmniejszamy temperaturę do 230', przykrywamy naczynie pokrywką i pieczemy 30 minut, ściągamy pokrywkę i pieczemy jeszcze 15 minut. Przed upieczeniem można posmarować chleb białkiem i posypać makiem, czy innymi ziarnami.

Chlebek studzić na kratce.