

Chleb pszenny z błonnikiem Zewy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 g typ 750
mąka pszenna	450 g typ 500
błonnik	3 łyżki
woda letnia	500 ml
drożdże świeże	8 g
cukier	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
olej rzepakowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wrzucić drożdże, wsypać cukier i wlać wodę i olej.
Wymieszać a potem wsypać mąki wymieszane z solą i błonnikiem i wymieszać ciasto.
Miskę zakryć szczelnie i wstawić do lodówki na kilka godzin (najlepiej na noc).
Potem wyjąć ciasto, uformować bochenek i wstawić do piekarnika naczynie żaroodporne.
Nagrząć do 220 stopni.
Szybko i delikatnie umieścić ciasto w naczyniu, zakryć i wstawić naczynie do piekarnika.
Piec 30 minut, potem zdjąć pokrywkę i piec jeszcze 30 minut.
Upieczony chleb wyjąć na kratkę i wystudzić.