

## Chleb szwajcarski z garnka żeliwnego



**ALI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	650 gram
<b>woda</b>	370 ml
<b>sól</b>	2 łyżeczki
<b>cukier</b>	2 łyżeczki
<b>drożdże suche</b>	2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki łączymy ze sobą i wyrabiamy gładkie, elastyczne ciasto (przez 15-20 minut). Przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 1 godzinę do wyrośnięcia. Następnie uderzamy ciasto pięścią żeby je odpowietrzyć i formujemy bochenek. Układamy go na posypanym mąką papierze do pieczenia (takim trochę większym żebyśmy mogli potem razem z tym papierem przenieść bochenek do garnka żeliwnego). I zostawiamy do wyrośnięcia. Dobrze by było żeby czas wyrastania nie przekroczył 1 godziny. Chodzi o to, żeby chleb nie przerósł za bardzo. Sęk w tym, że musi wyrastać jeszcze w piekarniku podczas pieczenia. A jak teraz za bardzo wyrośnie to już w piekarniku nie będzie miał siły i nie osiągniemy zamierzonego rezultatu.

Pół godziny przed końcem wyrastania chleba wkładamy do piekarnika garnek żeliwny razem z pokrywką i nagrzewamy do maksymalnej możliwej temperatury.

Gdy już chleb wyrośnie (po mniej więcej godzinie) oprószamy go mąką i nacinamy żyłką wzdłuż i w szerz. Taki krzyż po prostu robimy. Posypanie mąką jest istotne. Zapobiegne nadmiernemu przypalaniu się chleba (i nada zamierzony wygląd).

Garnek żeliwny wyjmujemy z piekarnika (bardzo ostrożnie!), zdejmujemy pokrywkę, chwytając za krawędzie papieru do pieczenia przenosimy chleb do garnka żeliwnego, zakrywamy pokrywką i chowamy do piekarnika. Zmniejszamy temperaturę do 220 stopni i pieczemy 30 minut. Po 30 minutach zdejmujemy pokrywkę i pieczemy kolejne 30 minut.

Po upieczeniu chleb około godziny studzimy na kratce. Raczej nie kroimy na ciepło (choć pokusa jest ogromna). Chleb podczas stygnięcia uzyskuje jeszcze swoją pożądaną strukturę.

Smacznego!

