

Zwykły pszenny chleb



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szkl
stopiona margaryna	30 g
cukier	1 szczypta
mleko	1/2 szkl
sól	1 łyżeczka
drożdże świeże	10 g
woda letnia	2/3 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Do miski wlać połowę letniej wody, dodać cukier i wkruszyć drożdże. Delikatnie wymieszać i odstawić na 5min, by drożdże.

Następnie dodać stopioną margarynę, ciepłe mleko, resztę letniej wody, sól oraz połowę przesianej mąki. Mieszać drewnianą łyżką, w między czasie wsypując resztę mąki. Ciasto wyjąć na stolnicę oprószoną mąką i ugniatać ok. 5min, w razie potrzeby podsypując mąką. Ciasto przełożyć do dużej miski wysmarowanej olejem i poruszać nim na wszystkie strony, by się natłuściło. Przykryć folią spożywczą i odstawić na 1,5godz w ciepłe miejsce.

KROK 2 Mocno uderzyć pięścią w ciasto, by usunąć całe nagromadzone powietrze. Ciasto ponownie zagnieść, uformować prostokąt. Wyłożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą keksówki. Przykryć lnianą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 45min.

Następnie ostrym nożem ostrożnie zrobić kilka nacięć .

KROK 3 Chleb piec 10min w temp. 200st, następnie 30min w temp. 180st.