

chleb pszenny



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg mąki

2 szklanki wody

sól

5 dag drożdży

cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z małą ilością cukru i soli, częścią ciepłej wody i kilkoma łyżkami mąki. W ten sposób powstanie roztwór o konsystencji gęstej śmietany. Odstawić go w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy urośnie wlać go do mąki, dodać resztę wody, osolić i wyrabiać dokładnie ok. 20 minut. Az pojawią się pęcherzyki powietrza, a ciasto będzie odstawało od ręki. Wtedy posypać je mąką, przykryć i postawić w ciepłe do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na 3 części, uformować wałki i włożyć do długich, wąskich kek sówek wysmarowanych olejem. Przykryć i odstawić ponownie do wyrośnięcia. Kiedy ciasto zacznie zwiększać objętość wstawić je do gorącego piecyka 220 stopni na 45 minut. Zbadać cienkim patyczkiem, czy jest upieczone. Gotowy chleb wyjąć, wyjąć z formy, posmarować po całości wodą.