

Prościutki chlebek



LIENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
sól	1i1/4 łyżeczki
woda	1i1/2 szklanki
drożdże świeże	5 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypujemy mąkę (najlepiej przesiać) dodajemy sól. Do wody wkładamy drożdże mieszamy do rozpuszczenia, dodajemy do mąki. Wszystko mieszamy ręką lub mikserem z końcówką do ciasta drożdżowego, mieszamy tylko chwilę do połączenia się składników.

Przykrywamy miskę folią i zostawiamy w temperaturze pokojowej na 12 - 18 godzin. Ciasto będzie rosło potem opadnie. Po tym czasie, wyjmujemy je na mocno posypany blat mąką i składamy ciasto uklepując dłońią, żeby się odgazowało. Czynność składania powtarzamy 4 razy. Ciasto jest dosyć rzadkie. Duża ilość mąki wysypana na blacie ułatwi nam składanie ciasta.

Przekładamy ciasto na posypaną mąką ściereczkę, owijamy luźno, zostawiamy na 2 h do wyrośnięcia. Ja dodatkowo wysypałam ścierekę makiem sezamem i słonecznikiem.

Piekarnik nagrzewamy do 250 stopni, wkładamy na 20 minut podczas nagrzewania się piekarnika garnek w którym będziemy piekli chleb. Ja piekę w starym garnku o średnicy 23 cm. Do gorącego garnka wrzucamy wyrośnięte ciasto, przykrywamy pokrywką. Obniżamy temperaturę do 230 stopni i pieczemy przez 30 minut. Po tym czasie zdejmujemy pokrywkę i pieczemy jeszcze 13-15 minut.