

Chleb pszenny



Autor: **gonia32**
Przepisów: **18** Ocena: **238**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 10 dkg drożdży
- 1 litr wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2-3 łyżeczki soli
- 4 łyżki oleju lub oliwy
- wg uznania: czarnuszka, sezam, słonecznik, mak
- Bułka tarta lub kasza manna

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wrzucam drożdże (w temp. pokojowej) i zasypuje je cukrem. Po chwili wlewam trochę ciepłej ale nie gorącej przegotowanej wody- rozgniatam, mieszam i odstawiam na kilka minut, aż drożdże zaczną pracować.
- 2 Po ok. 10 min przesiewam mąkę do miski dodając: sól, olej oraz dodatki. Wszystko dokładnie mieszam i odstawiam do wyrośnięcia- nawet 2-3h. W międzyczasie przygotowuję brytwankę ok 25cm- smaruję olejem i posypuję kaszą manną-bardziej lubię niż bułkę tartą.
- 3 Po wyrośnięciu mieszam jeszcze raz dokładnie szpatułką i przekładam do brytwanki. Oliwę dłonie i formuję chlebek. Na koniec posypuję jeszcze sezamem i czarnuszką.

Do piekarnika nagrzanego do 230°C wkładam chlebek i piekę 1h15min.

Po tym czasie wykładam brytwankę na deskę i delikatnie wyciągam chleb.

Tak pozostawiam do wystygnięcia.

Ciepły też smakuje. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: