

Chleb pszenny ze śliwką



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **730** Ocena: **48625**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka pszenna tortowa 400 g
- zakwas 1 szklanka
- sól 1 łyżka (2 g)
- serek wiejski 1 opakowanie (200 g)
- śliwki wędzone 100 g
- zaczyn: drożdże 25 g, mąka pszenna 3 łyżki, cukier 1 łyżeczka, mleko (temperat. pokojowa) 6 łyżek
- dodatkowo:
- ziarna sezamu 30 g
- oliwa z oliwek do posmarowania formy i wierzchu ciasta 2- 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 W garnuszku przygotowujemy zaczyn: Kruszymy drożdże, dodajemy cukier, mleko i mąkę. Całość ucieramy łyżką na jednolitą, gęstą "papkę", odstawiamy do wyrośnięcia. Do malaksera wsypujemy mąkę, wlewamy zakwas, dodajemy sól, serek wiejski i wyrośnięty zaczyn. Składniki wyrabiamy w maszynie, aż powstanie nam jednolite ciasto. Pod koniec dodajemy pokrojone śliwki i jeszcze przez moment zarabiamy całość. Wyrobite ciasto odstawiamy do wyrośnięcia (na około 1 godzinę), następnie przekładamy je do podłużnej blaszki wysmarowanej oliwą z oliwek. Wierzch ciasta nacinamy wzdłuż na głębokości 1 cm, smarujemy oliwą z oliwek, posypujemy ziarnami sezamu. Blaszkę z ciastem odstawiamy na pół godziny w ciepłe miejsce, aby ciasto ponownie nieco wyrosło. Chleb pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 220 stopni przez mniej więcej godzinę. Po 30 minutach zmniejszamy temperaturę na 180 stopni. Jeżeli wierzch chleba zbyt szybko się rumieni, na 15 minut przed końcem pieczenia nakrywamy go papierem pergaminowym i dopiekamy.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: