

Chleb dla niecierpliwych



Składniki

1 kg - mąka
3 szklanka - woda
25 g - drożdże
1 łyżeczka - sól
1 łyżeczka - cukier
10 szt. - suszone morele
0,5 szklanka - siemie
Iniane

Opis wykonania

Chleb codzienny dla początkujących, który - po dodaniu ziaren czy dowolnych suszonych owoców tak jak na zdjęciu - zmienia się w rarytas.

Drożdże najpierw należy rozpuścić w połowie szklanki wody. Mąkę przesiać do miski, wlać wodę, wsypać cukier, następnie dodać do tego roztwór drożdży, posiekane morele oraz siemie Iniane Ciasto dokładnie wyrobić ręką, potem przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu bez przeciągu na około godzinę. Po upływie czasu ciasto znów zagnieść i przełożyć do blaszek. Przykryć je ściereczką i zostawić na kolejny kwadrans. Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 210°C i piec około 10 minut, potem zredukować temperaturę do 180°C i piec jeszcze około godziny. Kroić po wystygnięciu. Warto podczas pieczenia wstawić do piekarnika naczynie z wodą - skórka chleba będzie bardziej elastyczna.