

Chleb pszenny śniadaniowy



Składniki

700 g - mąka pszenna

2 łyżeczka - sól

25 g - masło

14 g - drożdże

1 łyżeczka - cikiar

150 ml - ciepłe mleko

300 ml - ciepła woda

Opis wykonania

Pyszny, chrupiący chleb. Idealny na śniadanie. Pieczony w piekarniku, bez formy. Jest idealny do kanapek ... Wyobraźcie sobie ten zapach i smak :)

Wymieszać należy mąkę z solą. Dodać masło (miękkie) oraz drożdże i cukier. Dolać do składników mleko i wodę. Wyrobić ciasto tak, aby stało się miękkie i elastyczne w dłoniach. Odstawić (piekarnik nagrany do temperatury 37 stopni) do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość uderzyć pięścią aby opadło. Wyrobić delikatnie i uformować kształt bochenka. Dużą blachę oprószyć mąką i położyć na niej chleb. Wstawić do piekarnika (temp 37 stopni) na pół godziny. Po tym czasie ponacinać bochenek w poprzek (delikatnie, niezbyt głęboko). Oprószyć mąką, wstawić do nagrzanego do temperatury 230 stopni piekarnika i piec 15 minut. Po tym czasie zmniejszyć do 200 stopni i piec około 20 - 25 minut. Jest warty polecenia !!!