

# Chleb orkiszowy



## Składniki

400 g mąki orkiszowej

250 ml ciepłej wody

4 g suchych drożdży

1 łyżka oliwy z oliwek

1 łyżeczka soli

## Opis wykonania

Nie ma to jak domowy chleb. Pachnący, smaczny, z chrupiącą skórką. W Akademii Smaku pokażę jak przygotować chleb orkiszowy.



W dużej misce umieść mąkę, sól i suche drożdże, wymieszaj. Dodaj oliwę i wodę.



Dobrze wyrób rękoma lub robotem kuchennym z hakiem (przez 5 - 10 minut), aż ciasto zacznie odchodzić od brzegów miski. Z wyrobionego ciasta uformuj chleb. Przełóż go do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką keksówki. Przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia i podwojenia objętości na około 1 godzinę.



Piekarnik nagrzej do temperatury 200 stopni C. Piecz przez około 40 - 50 minut, aż chleb będzie brązowy.