

Domowy chleb z grubą, chrupiącą skórką z dodatkiem czarnuszki



Składniki

3 szklanka - mąka
orkiszowa
1 łyżeczka - suche
drożdże
1 łyżeczka - sól
1 łyżka - oliwa z oliwek
lub olej
1 i 1/3 szklanka - woda
1 łyżka - czarnuszka

Opis wykonania

Prosty przepis na pyszny i zdrowy bochen chleba .Aby uzyskać chrupiącą skórkę chleb piekę w nagrzanej brytfannie lun żaroodpornym naczyniu.

Do miski wsypujemy mąkę i drożdże Wlewamy wodę i olej.Na końcu dodajemy sól. mieszamy drewnianą łyżką aż do połączenia składników.Ciasto będzie gęste. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia,najlepiej na całą noc Gdy podrośnie (12-15 godzin) wykładamy ciasto chlebowe na oprószoną mąką ściereczkę.Z ciasta formujemy okrągły bochenek, posypujemy czarnuszką i przykrywamy ścierką. Odstawiamy na 2 godziny. Po tym czasie rozgrzewamy piekarnik do 240°C i do jeszcze zimnego wstawiamy naczynie żaroodporne. Gdy piekarnik nabierze żądanej temperatury wyjmujemy naczynie i do gorącego wkładamy ciasto. Przykrywamy i wstawiamy do piekarnika na ok 45 minut.Pod koniec pieczenia można uchylić pokrywkę i dopiec skórkę.