

# Chleb wiejski



## Składniki

400 g - Mąka pszenna  
chlebowa typ 750

280 g - Ciepła woda

9 g - Sól

2 g - Suche drożdże

## Opis wykonania

Dzięki wielogodzinnej fermentacji mąki chleb jest bardzo smaczny i aromatyczny. Dzięki pieczeniu pod przykryciem chleb domowy ma bardzo chrupiącą skórę.

Mąkę przesiej przez sito. Wsyp do miski i dodaj ciepłą wodę, zmieszaj i pozostaw na około 20 minut. Dodaj sól i drożdże i intensywnie wyrób, aby składniki się połączyły. Pozostaw w misce pod przykryciem na około 5 godzin w temperaturze pokojowej. Na początku fermentacji trzeba ciasto przebijać co około 30 minut - dwa trzy razy. Aby nie kleiło się do rąk można ciasto oprószyć mąką. Odgazowanie powoduje, że drożdże lepiej się rozwijają, a samo ciasto staje się silniejsze. Po fermentacji wyłóż ciasto na oprószonej mąką stolnicę, rozplaszcz delikatnie i zawijaj brzegi do środka. Uformowany w ten sposób bochenek przełóż (składaniem do środka) do oprószonego mąką koszyczka do rozrostu. Pozostaw na około półtorej godziny w temperaturze pokojowej. Około 15 minut przed końcem garowania nagrzej piekarnik do temperatury 250st.C z żeliwnym garnkiem lub szklanym naczyniem żaroodpornym w środku. Przełóż ciasto z koszyczka na oprószonej mąką deskę, z deski do rozgrzanego garnka. Piecz przez 15 minut pod przykryciem, po tym czasie zmniejsz temperaturę do 230st.C i zdejmij przykrycie. Dopiekaj kolejne 25-30 minut. Ostudź chleb na kratce.