

Biały chleb na serwatce



Składniki

210 g - Mąka pszenna uniwersalna typ 550

210 g - Mąka pszenna chlebowa typ 750

270 g - Serwatka

15 g - Olej roślinny

20 g - Cukier

8 g - Sól

6 g - Suche drożdże

Opis wykonania

Jeden z prostszych do wykonania domowych wypieków. Jest smaczny zarówno zaraz po upieczeniu jak i na drugi -trzeci dzień.

Zagrzej serwatkę do około 40st.C. Do miski przesiej mąkę, dodaj suche składniki: cukier, sól i drożdże, wymieszaj je łyżką. Dodaj serwatkę, wymieszaj i pozostaw na 5 minut. Zagnieć ciasto kilka minut i pozostaw na kolejne 5 minut. Dodaj olej i wyrób bardzo dobrze ostatni raz. Pozostaw w misce na około 1 godzinę do fermentacji, ale gdy ciasto nieco podrośnie po ok. 30 min oprósz mąką i przebij je - odgazuj. Po godzinie wyłóż na oprószonej mąką stolnicę i delikatnie rozplaszcz mniej więcej w kwadrat. Zwiń w rulon lekko ściskając. Przełóż do wysmarowanej masłem foremki. Pozostaw do końcowego rozrostu na około godzinę w temperaturze pokojowej. Nagrzej piekarnik do około 200st.C (dół + termoobieg). Wierzch ciasta posmaruj roztworem pół na pół woda z serwatką, połóż wzorzystą serwetę i za pomocą małego sitka oprósz ciasto mąką. Delikatnie odklej serwetę i włóż ciasto do pieca. Piecz około 30-35 minut. Wyłącz piekarnik, wyjmij chleb z foremki, przełóż na kratkę i wstaw go z powrotem do uchylonego piekarnika, aby studził się powoli.