Domowy chleb

data aktualizacji: 2020.03.27 autor: Redakcja

Składniki:

0,5 kg mąki pszennej

7 g drożdży (suchych, instant)

2 łyżeczki cukru

2 łyżeczki soli (płaskie)

2 niepełne szklanki ciepłej wody (ok. 400 ml)

Przygotowanie:

Wsypujemy do ciepłej wody i zostawiamy na ok. 10 min. Następnie mieszamy mąkę, sól i cukier, i wlewamy do tych suchych składników wodę z drożdżami. Ciasto na chleb można mieszać łyżką, a gdy składniki połączą się, zostawiamy je na pół godziny. Ponownie zagniatamy krótko ciasto i przekładamy je do foremki. Zostawiamy na przynajmniej kwadrans do wyrośnięcia w ciepłym

miejscu. Wstawimy nasz chleb do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Pieczemy ok. godzinę.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/35046-domowy-chleb