Pyszny domowy chleb

data aktualizacji: 2025.12.29 autor: Redakcja



Składniki:

- **0,5 kg mieszanki mąk: pszennej i żytniej (mąkę zmieszać w proporcjach: nie więcej niż 30% mąki żytniej, reszta - mąka pszenna. Przy przewadze mąki żytniej chleb już tak nie rośnie)**
- **2 niepełne szklanki letniego mleka**
- **10-15 g drożdży**
- **2 płaskie łyżeczki soli**
- **1 łyżka oleju (jeśli dodamy olej skórka chleba będzie ładnie błyszczeć)**
- **dodatki (wg upodobania, mogą to być pestki dyni, słonecznika, otręby, pokrojona suszona śliwka, orzechy)**

Mąkę przesiać (będzie pulchniejsza, wyłapiemy też ewentualne zanieczyszczenia), wsypać do niej przygotowane dodatki i sól.

Drożdże dokładnie rozpuścić w odrobinie letniego mleka, dodać do pozostałego mleka i wlewać powoli do mąki, mieszając ją (najpierw łyżką, potem wyrabiać rękami).

Ciasto należy długo wyrabiać, aby się napowietrzyło. W razie potrzeby dodawać mąki lub mleka czy wody. Ciasto powinno być gęste, lekko klejące się do ręki. Zostawić je w misce pod przykryciem - aby wyrosło (na około 30-35 minut). Potem przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej białą mąką formy (najlepsza będzie podłużna blaszka, ok. 30 cm długa) i znów zostawić pod przykryciem na kolejnych 35-40 minut.

Nagrzać piekarnik do temperatury 190-200 stopni.

Wstawić blaszkę z wyrośniętym ciastem na drugą od dołu półkę piekarnika i piec ok. 10 minut. Potem zmniejszyć temperaturę do 180-170 stopni i piec kolejnych 40 minut.

MOŻE CIĘ ZAINTERESOWAĆ:

Jak wybrać najlepszy toster do domu? Kompleksowy przewodnik

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/39695-pyszny-domowy-chleb