

# Chleb domowy



Autor: **jonita**  
Przepisów: 7 Ocena: 138

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 0,5 kg + 0,5 szklanki mąki
- 2 łyżeczki soli
- ROZTWÓR DROŻDŻOWY:
- 0,5 litra zimnej wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki octu balsamicznego
- ćwierć kostki drożdży świeżych (2,5 dag)
- szczypta maku do posypania

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę wsypać do miski, dodać sól i całość wymieszać łyżką.
2. W oddzielnej misce przygotować roztwór drożdżowy. Wlać wodę, dodać kolejno cukier, ocet balsamiczny i drożdże. Całość wymieszać dokładnie łyżką aż drożdże się rozpuszczą.
3. Przebrać roztwór drożdżowy do mąki i wymieszać dokładnie ŁYŻKĄ do uzyskania jednolitej masy.



4. Wymieszane ciasto przebrać do silikonowej keksówki o wymiarach 10 cm x 26 cm i odstawić na 1 godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Nie przykrywać ściereczką. Można posypać po wierzchu makiem lub innym ziarnem wedle upodobań.

5. Rozgrzać piekarnik do 180 stopni i wstawić wyrośnięte ciasto do pieczenia. Piec 1 godzinę przy włączonej grzałce dolnej i górnej. Po upieczeniu wyjąć od razu z formy i odstawić do ostygnięcia. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: