

Chleb pszenny



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8687**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 400 g pszenicy takiej na kutię
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki oleju
- 40 g drożdży
- ok. 700-800 ml letniej wody
- kminek wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski. Pszenicę zmielić w młynku do kawy ale niezbyt drobno, dodać do mąki, w środku zrobić wgłębienie do którego wkruszyć drożdże, cukier i odrobinę letniej wody, delikatnie zamieszać i odstawić na 15 minut. Dodać sól, olej, kminek i część letniej wody, wyrabiać mikserem z hakami w trakcie wyrabiania dodawać wodę. Wyrobione ciasto odstawić do wyrośnięcia.
Dwie keksówki wyłożyć papierem pergaminowym. Wyrośnięte ciasto przełożyć do keksówek. Ja sobie z tego ciasta zrobiłam jeszcze 4 bułeczki.
Odstawić do wyrośnięcia.
Bułeczki piekłam 25 minut w 180 stopniach.
Chleb na środku lekko przeciąć i posypać kminkiem, wstawić do piekarnika i skropić wodą, piec 1 godzinę w 180 stopniach, w trakcie pieczenia skrapiać chleb jeszcze 2 razy.
Smacznego



Twoje notatki do przepisu: