

Chleb pszenny na drożdżach

Autor: **Akademia**Przepisów: **107** Ocena: **1243**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 6 szklanek mąki pszennej
- 25 g drożdży
- 0,5 szklanki ciepłej wody
- szklanka wrzątku
- szklanka mleka
- 50 g masła
- 2-3 łyżeczki soli
- łyżeczka cukru
- mak do posypania chleba

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże kruszę i zasypuję cukrem. Gdy zaczną się rozpuszczać dodaję do nich 0,5 szklanki mąki i 0,5 szklanki ciepłej wody. Całość mieszam i pozostawiam w ciepłym miejscu. W tym czasie przygotowuję pozostałe składniki. Sól i masło rozpuszczam we wrzącej wodzie i łączę z zimnym mlekiem.
- 2 Do zaczynu dodaję naprzemiennie pozostałą mąkę i płynne składniki, jednocześnie wyrabiając ciasto. Gotowe ciasto przykrywam bawełnianą ściereczką i pozostawiam w ciepłym miejscu (ja zazwyczaj wkładam miskę do lekko nagrzanego piekarnika).
- 3 Ciasto po wyrośnięciu jeszcze raz zagniatam i dzielę na dwie części. Każdą część umieszczam w wysmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą keksówce. Wierzch każdego chlebka obsypuję wybranymi nasionami, w moim przypadku makiem i pozostawiam w ciepłym miejscu na kolejne 30 minut.
- 4 Keksówki wkładam do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C. W tej temperaturze piekę chleby przez 15 minut, następnie powierzchnię każdego z nich lekko zwilżam wodą, a temperaturę zmniejszam do 180 stopni Celsjusza i piekę jeszcze około 30 minut. Chleb wyciągam z blaszek i przykrywam bawełnianym ręcznikiem. Po wystudzeniu jest gotowy do jedzenia.

Twoje notatki do przepisu: