

# Chleb z gara.



Autor: **SlodkoSlodka83**  
Przepisów: **31** Ocena: **458**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 750 g mąki pszennej luksusowej
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżeczki soli
- 25 g świeżych drożdży
- 2 szkl. ciepłej wody
- 2 łyżki oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiej do miski przez sitko, zrób dołek i wrzuć świeże rozkruszone drożdże, wsyp cukier i wlej 1 szkl. wody. Miskę przykryj ściereczką i odstaw na 15 min. żeby drożdże zaczęły pracować.  
Po tym czasie wlej olej, wsyp sól oraz wlej pozostałą szklanekę wody.  
Całość wystarczy wymieszać drewnianą łyżką, ciasta nie trzeba wyrabiać.  
Ja jednak zawsze lubię zamieszać ręką ciasto chociaż przez chwilę.  
Tak przygotowane ciasto odstawiam na całą noc do lodówki, miskę owijam szczelnie folią spożywczą.  
Następnego dnia rano, wyrośnięte ciasto wyciągnij z lodówki.  
Wyrób krótko na delikatnie podsypanym mąką blacie.  
Uformuj bochenek, przykryj ściereczką i pozostaw na 30 min. do napuszenia.  
Do piekarnika wstaw naczynie żaroodporne z przykrywką lub garnek żeliwny. Rozgrzej piekarnik do 220 °C, do nagrzanego naczynia przełóż napuszone ciasto, przykryj przykrywką, następnie zmniejsz temp. do 200 °C i piecz przez 30 min. Następnie ściągnij przykrywkę i piecz jeszcze przez 20 min.  
Chleb studź na kratce.  
Smacznego!!!

## Twoje notatki do przepisu: