

Chleb z garnka



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **176** Ocena: **21916**

5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 750g mąki pszennej (dobrze rozdzielić ją sobie od razu na 700g i 50g)
- 25g świeżych drożdży
- 1/2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju
- 2 szklanki ciepłej, ale nie gorącej wody
- dodatki (ziarna słonecznika/pestki dyni/ siemię lniane/sezam/orzechy/migdały/ zioła/ suszone owoce) ja dziś dodam 100g ziaren s

Sposób przygotowania:

- 1 Chleb zaczynam robić wieczorem, a dopiero następnego dnia go piekę. I tak do dużej plastikowej miski wkruszam drożdże, dodaję cukier, 50g mąki i 2 szklanki ciepłej wody. Dokładnie mieszam drewnianą łyżką. Drożdże nie lubią metalu, dlatego jeśli chcę, aby chleb ładnie wyrósł, unikam metalowej miski i łyżki. Rozczyn przykrywam ściereczką i odstawiam na 15 minut w ciepłe miejsce.
- 2 Teraz pora na resztę składników – dodaję 700g mąki, sól, olej i dodatki. Mieszam wszystko drewnianą łyżką. Ciasto powinno być zwarte i elastyczne. Ponownie przykrywam je ściereczką i wkładam na całą noc do lodówki. Ważne by było w wysokiej misce, bo przez noc bardzo nam urośnie.
- 3 Następnego dnia oprószam blat mąką, przekładam na niego ciasto i krótko wyrabiam. Wkładam z powrotem do miski, przykrywam i odstawiam w ciepłe miejsce na 40 minut do wyrośnięcia.
- 4 Mniej więcej w połowie tego czasu włączam piekarnik na 220 stopni Celsjusza. Wkładam do niego spory żaroodporny garnek razem z pokrywką i przez minimum 15 minut nagrzewam go w piecyku.
- 5 Po tym czasie ostrożnie go wyjmuję – używam rękawic kuchennych, bo naczynie jest bardzo gorące i łatwo się poparzyć. Przekładam do niego ciasto. Zakrywam i wkładam wszystko do piekarnika. Zmniejszam temperaturę na 200 stopni C i piekę przez 35 minut. Następnie zdejmuję pokrywkę (bardzo ostrożnie) i piekę jeszcze 20 minut bez przykrycia.
- 6 Teraz można już garnek wyjąć. Wierzch chlebka warto spryskać zimną wodą lub po prostu przesmarować pędzelkiem zamoczonym w wodzie. Skórka chleba będzie wtedy jeszcze

bardziej chrupiąca. Teraz wystarczy poczekać, by chleb ostygł – najlepiej położyć go na kratce.

- 7 Chlebek z garnka ma bardzo chrupiącą skórkę, a w środku jest mięciutki i pachnący. Ja ostatnio dodałam do niego suszonych śliwek, moreli i żurawiny. Z masłem smakował jak pyszne ciasto.

Polecam Wam bardzo ten przepis. chlebek robię dokładnie co drugi dzień i eksperymentuję z dodatkami. Wszyscy się nim zajadają.

Twoje notatki do przepisu: