

Chlebek prosty 5 składników



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **231** Ocena: **7791**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250 g mąki typ 450
- 7 g drożdży suchych (bądź 15 g drożdży świeżych + 0,5 łyżeczki cukru)
- 180 ml lekko ciepłej wody
- 4g soli
- 1 łyżka oleju

Sposób przygotowania:

- 1 W przypadku drożdży świeżych przygotowujemy zaczyn: rozkruszamy drożdże w miseczce dodajemy 50 ml lekko ciepłej wody i cukier. Odstawiamy na 15 min pod przykryciem w ciepłe miejsce.

Do miski wsypujemy mąkę, sól i dodajemy wyrośnięty rozczynek bądź suche drożdże. Mieszamy wszystkim łyżką do połączenia składników. Na sam koniec dodajemy olej kilka razy zagniatamy, formujemy chlebek i odstawiamy na 30 min w ciepłe miejsce pod przykryciem.

- 2 Następnie wyjmujemy ciasto na podsypany mąką blat i wygniatamy kilka razy ciasto (tj. składając) następnie do miski wkładamy ściereczkę podsypujemy mąką i odkładamy ciasto do porośnięcia na 40 min. Po tym czasie przekładamy chlebek na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, lekko skrapiamy wodą. Przykrywamy szklaną miską bądź wkładamy w naczynie żaroodporne. Pieczemy 35 min w temperaturze 230 stopni. Możemy posypać chlebek słonecznikiem bądź płatkami owsianymi.

Twoje notatki do przepisu: