

# Najprostszy chleb pszenny



Autor: **Mateusz15**  
Przepisów: **55** Ocena: **2633**

 > 6 os.  30 min  średnie  dostępne



## Składniki:

- mąka pszenna (typ 650), 3 szklanki
- woda, 1,5 szklanki
- sól, 1 1/4 łyżeczki
- drożdże suszone, 1/4 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przesiać mąkę, wsypać sól i drożdże, dokładnie wymieszać. Zalać wodą i wymieszać drewnianą łyżką lub mikserem z hakiem, tylko do momentu, aż wszystkie składniki połączą się w jednolite ciasto. Naczynie z ciastem przykryć i pozostawić w temperaturze pokojowej na 12-18 godzin (mój stał 16). Po tym czasie ciasto wyłożyć na mocno omączony blat, spłaszczyć i uformować prostokąt. Ciasto złożyć dwukrotnie. Lnianą ściereczkę kuchenną bardzo mocno obsypać mąką i położyć na niej chleb złączeniem do dołu. Wierzch ciasta również posypać mąką i przykryć. Pozostawić na 2 godziny. Rozgrzać piekarnik do 250 stopni C. Kiedy będzie gorący włożyć do niego żeliwny garnek lub naczynie żaroodporne i grzać go/je przez 30 minut. Po tym czasie ciasto przełożyć na deskę kuchenną. Garnek wyjąć i włożyć do niego ciasto (nie smarować niczym!), przykryć pokrywką. Wstawić do piekarnika i od razu zmniejszyć temperaturę do 230 stopni. Piec 30 minut. Po tym czasie odkryć naczynie i dopiekać przez 10-20 minut. Upieczony chleb wyda głuchy odgłos po uderzeniu go w spód. Wystudzić na kratce.
- 2 [przepis z [mojewypieki.blox.pl](http://mojewypieki.blox.pl); Thermomix nie nadaje się do przygotowania tego chleba]

## Twoje notatki do przepisu: