

Chleb pszenny



Prosty pszenny chleb na drożdżach, który szybko i łatwo się wyrabia, szybko rośnie i bezproblemowo się piecze. Idealny w awaryjnych sytuacjach, kiedy to nagle zabraknie nam pieczywa. Ma mięciutki miąższ, jak zwykła pszenna bułka, więc nadaje się przede wszystkim na kanapki. Przepis zaczerpnęłam z bloga [Moje Wypieki](#) i zmodyfikowałam po swojemu. Chleb upiekłam z połowy podanej przez Autorkę porcji składników.

Składniki:

- 350g mąki pszennej (u mnie typ 650)
- 10g roztopionego masła
- 1 płaska łyżeczka soli
- 10g świeżych drożdży
- pół łyżeczki cukru
- 1/4 szklanki ciepłego mleka
- niepełna szklanka ciepłej wody

Wykonanie:

1. Mąkę wsypujemy do dużej miski, dosypujemy sól i mieszamy.
2. Do mleka wsypujemy cukier i wkruszamy drożdże. Rozcieramy.
3. Zaczyn drożdżowy wlewamy do mąki, dolewamy wodę i zarabiamy hakami miksera. Kiedy

składniki się połączą, wykładamy ciasto na lekko omączony blat i wyrabiamy. Ciasto powinno być elastyczne i ładnie odchodzić od rąk.

4. Formujemy kulę, wkładamy do miski i przykrywamy ściereczką. Odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia.

5. Po godzinie ciasto odgazowujemy, chwilę wyrabiamy, formujemy podłużny bochenek i kładziemy go na wyłożoną papierem do pieczenia blachę. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na około pół godziny.

6. Piekarnik nagrzewamy do 230 stopni Celsjusza. Naparowujemy. Bochenek chleba nacinamy kilka razy ostrym nożem, lekko zraszamy i wstawiamy do piekarnika. Po 10 minutach pieczenia temperaturę zmniejszamy do 200 stopni i pieczemy chleb około 20 minut. Upieczony bochenek wydaje przy postukaniu głuche dźwięk. Studzimy na kratce.