Chleb z makiem



prosty chleb pszenny z makiem, na drożdżach. Uniwersalny w smaku, prosty w wyrabianiu i pieczeniu. Najsmaczniejszy w dniu pieczenia, śmiało można go mrozić. Przepis pochodzi z książki G.Weidenger i M.T.Wiener "Pieczenie chleba w domu" (kilka rzeczy w samym przepisie zmodyfikowałam, ale nie jakoś szczególnie znacząco).

Składniki:

- 400g mąki pszennej (typ 550)
- 100g mąki pszennej razowej typ 2000 (w przepisie oryginalnym jest mąka pszenna typ 1050)
- 20g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 200ml letniej wody (u mnie woda i mleko pół na pół)
- 1 płaska łyżeczka soli
- 4 łyżki roztopionego masła
- 1 roztrzepane żółtko
- 2 łyżki maku
- odrobina mąki do posypania
- masło do natłuszczenia formy lub papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Mąki mieszamy w misce. Drożdże rozcieramy z cukrem i odrobiną mleka z wodą. Odstawiamy na 10 minut.

2. Rozczyn z drożdży wlewamy do mąki wraz z połową wody z mlekiem. Mieszamy.

3. Sól mieszamy z masłem, dodajemy do mąki. Wyrabiamy elastyczne ciasto, dodając wodę z mlekiem (jeśli będzie taka potrzeba).

4. Z ciasta formujemy kulę, wkładamy do miski, posypujemy mąką i przykrywamy. Odstawiamy w ciepłe miejsce na około 45 minut do wyrośnięcia.

5. Ciasto ponownie wyrabiamy, tym razem krótko. Formujemy z niego podłużny bochenek i kładziemy na natłuszczonej blasze (lub wyłożonej papierem do pieczenia). Przykrywamy i odstawiamy na dwie godziny w ciepłe miejsce.

6. Żółtko roztrzepujemy z odrobiną wody, smarujemy chleb i trzykrotnie ukośnie nacinamy ostrym nożem. Pieczemy 15 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza.

7. Po tym czasie ponownie smarujemy chleb żółtkiem, posypujemy makiem i pieczemy jeszcze około 25 minut.

