

Chleb, który zawsze się udaje

Składniki:

- 600g mąki pszennej
- 150g mąki żytniej chlebowej
- 30g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżki oleju
- 2 szklanki ciepłej wody

Przygotowanie:

Mąkę przesiewamy, dodajemy sól. Drożdże i cukier rozpuszczamy w ½ szklanki ciepłej wody. Dodajemy do miski wraz z resztą wody i olejem. Wszystko razem mieszamy drewnianą łyżką (ciasto jest luźne, więc swobodnie to się udaje).

Odstawiamy do wyrośnięcia i podwojenia objętości (można też zostawić w lodówce na noc, pod szczelnym przykryciem – pięknie wyrośnie do rana).

Wykładamy na podsypany mąką blat i zagniatamy. W tym czasie rozgrzewamy piekarnik do 220 stopni razem z naczyniem żaroodpornym z przykrywką (koniecznie), w którym będziemy piec chleb.

Formujemy bochenek, ciasto rozciągamy na płasko i zakładamy boki do środka, ponownie rozciągamy i zakładamy do środka. Powtarzamy czynność kilka razy.

Jest to potrzebne, żeby chlebek był sprężysty i nie rozchodził się na boki. Z piekarnika ostrożnie wyjmujemy naczynie i szybko wkładamy chleb (możemy ponacinać lekko ostrym nożem), przykrywamy i pieczemy przez 30 minut.

Zdejmujemy pokrywkę, obniżamy temperaturę na 200 stopni i dopiekamy bez przykrycia jeszcze 20 minut. Chleb po upieczeniu jest mięciutki w środku i ma chrupiącą skórkę.