

# Chleb pszenny codzienny na drożdżach

## Składniki na zaczyn:

- 25 g drożdży świeżych (drożdże suche instant 7 g)
- 100 ml wody
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru



## Składniki na chleb:

- 450 g mąki pszennej chlebowej (typ 650)
- 200 ml wody
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli

## Wykonanie:

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże i zalewamy 100 ml przegotowanej ciepłej wody (około 30°C). Następnie dodajemy dwie łyżki mąki pszennej oraz łyżeczkę cukru i wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować.

Osoby, które będą przygotowywać chleb z drożdży suchych instant, pomijają robienie zaczynu i przechodzą od razu do robienia ciasta. Łączą ze sobą wyżej wymienione składniki na chleb, jednak wody muszą dać nie 200 ml a 300 ml. Resztę robimy jak w przepisie poniżej.

Po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje dodajemy 200 ml ciepłej wody (około 30°C), mąkę pszenną chlebową, sól, olej i wszystko dobrze mieszamy, aż składniki się połączą. Następnie ciasto przierzucamy na stolnicę i wyrabiamy około 15 - 20 min. Wyrobienie ciasta możemy zostawić robotowi, jeżeli ktoś ma. Gdy ciasto za bardzo nam się klei do rąk lub stolnicy podsypujemy mąką.

Na koniec formujemy kulę i ponownie wkładamy ciasto do miski i przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce bez przeciągów, do wyrośnięcia na około 1 - 1,5 godz. Po tym czasie ciasto jeszcze raz musimy wyrobić przez kilka minut, żeby pozbyć się gazów.

Naczynie żaroodporne, o średnicy około 21 cm, smarujemy margaryną i wkładamy ciasto. Nacinamy chleb ostrym nożem lub żyletką np. w trzech miejscach i przykrywamy ściereczką.

Odstawiamy na 15-30 min do podwojenia swojej objętości. Ciasto nie można przegarować (pozostawić do nadmiernego wyrośnięcia). Jeżeli ciasto przegarujemy, po włożeniu do piekarnika opadnie i chleb nie wyjdzie.

Naczynie żaroodporne wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 30 min. Po tym czasie wyjmujemy chleb z naczynia żaroodpornego i wkładamy jeszcze raz do piekarnika na około 5-10 min, by boki i spód chleba jeszcze się dopiekły.

Po upieczeniu chleb wyciągamy z piekarnika i studzimy na kratce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

