Ekspresowy chleb na drożdżach

Składniki na rozczyn:

- 25 g drożdży świeżych (8 g drożdży INSTANT)
- 2 łyżki mąki pszennej (typ 450 - 650)
- 100 ml wody ciepłej (około 30 - 35°C)
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na chleb:

- 250 g mąki pszennej (typ 450 – 650)
- 150 g mąki pszennej pełnoziarnistej (typ 1850)
- 200 ml ciepłej wody (około 30 - 35°C)
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka oleju rzepakowego

Dodatkowo:

- sól morska do posypania (opcjonalnie)

Wykonanie:

Rozczyn - w pierwszej kolejności robimy rozczyn. Drożdże kruszymy z łyżeczką cukru, dodajemy 2 łyżki mąki i 100 ml ciepłej wody, mieszamy i nakrywamy ściereczką, odstawiamy na 15 minut w ciepłe miejsce.

Jeśli używamy drożdży suchych instant pomijamy robienie rozczynu, ale dodajemy do składników na chleb składniki z rozczynu (mąkę pszenną, cukier, wodę).

Ciasto na chleb - po 15 min, gdy rozczyn zacznie pracować dajemy do niego 200 ml ciepłej wody, mąki, sól i olej. Mieszamy wszystko łyżką do połączenia się składników. Ciasto jest bardzo klejące, więc do mieszania i wyrabiania ciasta używamy najlepiej drewnianej łyżki. Wystarczy góra 5 min. Mieszamy zagarniając od dołu, żeby ciast dostało jak najwięcej powietrza. Keksówkę lub foremkę do chleba (my użyliśmy typowej keksówki o wymiarach około **12x30 cm)** smarujemy olejem. Blaszki nie musimy niczym obsypywać wystarczy sam olej, ponieważ ciasto drożdżowe ma to do siebie, że łatwo odchodzi i nie przykleja się do blaszki. Przerzucamy ciasto do foremki i równamy je dłonią namoczoną w wodzie. Przykrywamy foremkę ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia. Ciasto musi rosnąć powoli w temperaturze pokojowej. W naszym przypadku ciasto rosło 30 min. Wzrost jest bardzo szybki i musimy uważać, żeby nie przerosło, bo po wstawieniu do piekarnika ciasto po prostu nam opadnie. Dlatego musimy cały czas kontrolować stan ciasta! Wierzch ciasta lekko posypaliśmy solą morską, co podczas jedzenia doda fajny słonawy posmak.

Pieczenie - kiedy ciasto powiększy swoją objętość półtora razy wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200°C i pieczemy przez 20 min. Jeżeli mamy typowe blaszki keksówki, to miedzy blaszką, a ciastem wytwarza się para i ciasto nie przypieka się tak jak byśmy tego chcieli. Dlatego proponuje zrobić tak jak my. Piekliśmy chlebek 20 min w blaszce, a następnie wyciągamy chlebek z blaszki i wstawiamy jeszcze na około 10 min, żeby spód i brzegi (które stykały się z blaszką) ładnie się podpiekły i stwardniały.

Po upieczeniu chlebek zostawiamy na kratce z piekarnika do całkowitego wystudzenia.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

https://kuchniamagdy.pl