

Pyszny chlebek drożdżowy bez wyrabiania

Składniki na zaczyn:

- 60 g mąki pszennej typ 650
- 12 g drożdży świeżych (5 g suchych)
- 100 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na chleb:

- 180 g mąki pszennej typ 650
- 100 ml ciepłej wody
- 5 ml oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka soli

Składniki na glazurę do chleba:

- 40 ml wody
- 1 łyżeczka mąki pszennej

Dodatkowo:

- ziarna sezam do posypania

Wykonanie:

Zaczyn

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy łyżeczkę cukru oraz ciepłą wodę (około 30-35°C) i wszystko mieszamy. Następnie dodajemy mąkę pszenną i ponownie wszystko mieszamy. Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować.

Ciasto na chleb

Po 15 minutach, jak drożdże zaczęły pracować dolewamy wodę i mieszamy. Następnie dosypujemy mąkę oraz sól i ponownie wszystko dokładnie mieszamy. Dolewamy olej. Ponownie wszystko dokładnie mieszamy. Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1 godzinę do podwojenia objętości.

Formowanie chleba

U mnie ciasto podwoiło swoją objętość w 50 minut. Stolnicę lub blat obsypujemy obficie mąką i przekładamy ciasto na blat. Ciasto bardzo się klei, więc możemy zrobić to przy pomocy łopatk/szpatułki do wyrabiania ciasta. Boki ciasta zawijamy do środka - ponownie



przy pomocy szpatułki do wyrabiania ciasta i formujemy kulę. Błat ponownie obsypujemy mąką, kulę rozplaszczamy, formujemy i rozciągamy tak, żeby wyszedł nam prostokątny placek. Placek ciasta zwijamy po dłuższym boku w rulon i przekładamy do blaszki do pieczenia, wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15-30 min, do podwojenia swojej objętości.

Glazura do chleba

Gdy chleb podwaja swoją objętość przygotowujemy glazurę do posmarowania. Do miseczki dojemy 1 łyżkę mąki oraz 40 ml wody i wszystko mieszamy do połączenia się składników.

Pieczenie chleba

Gdy ciasto podwoiło swoją objętość smarujemy je dokładnie glazurą, którą wcześniej przygotowaliśmy i ostrym nożem wzdłuż nacinamy ciasto. Posypujemy sezamem.

Blaszkę z ciastem wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy przez około 30 minut, używając grzałki góra i dół.

Po upieczeniu blaszkę wyciągamy z piekarnika. Chleb przekładamy na kratkę i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

