

Przepis na:

Domowy chleb

SKŁADNIKI:

- mąka żytnia: 250 gramów
- zakwas chlebowy: 15 gramów
- drożdże instant: 0.5 opakowania
- ciepła woda: 175 mililitrów
- sól: 0.5 łyżeczki
- olej: 1 łyżka
- miód: 1 łyżka
- mąka do obsypania: 3 łyżki
- tłuszcz do posmarowania miski (u mnie olej): 1 łyżka

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mąkę mieszamy z solą, dodajemy 175 ml ciepłej wody, miód, zakwas chlebowy, drożdże instant oraz łyżkę oleju - wyrabiamy ciasto ok 10 minut.
2. Wkładamy do posmarowanej tłuszczem miski, przykrywamy czystą ścierką, odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce
3. Wyrośnięte ciasto przekładamy na stolnicę, chwilę wyrabiamy.
4. Ciasto przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, formujemy chleb wilgotnymi rękoma.
5. Nacinamy w kilku miejscach - zostawiamy na godzinę, aby ciasto jeszcze podrosło.
6. Ciasto możemy posypać ulubionym ziarnem np. słonecznik, dynia lub czarnuszka
7. Pieczemy **35 minut w 200°C**
- dolna półka piekarnika.

