

Kącik Łasucha!!!

W tym miesiącu przepis na pyszny, puszysty chleb prosto ze Środowiskowego Domu Samopomocy Poboże w Szczepkowie Borowym.

Składniki:

4 $\frac{3}{4}$ szklanki mąki pszennej typ 450 lub 500

25 g świeżych drożdży

2 szklanki ciepłej wody

1 łyżka cukru

1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

2 łyżki oleju

1 szklanka mąki żytniej

Przygotowanie:

Drożdż rozpuszczamy w wodzie, dodajemy olej, wsypujemy cukier, sól i mąkę. Wszystkie składniki mieszamy i wyrabiamy ciasto. Wyrobinione ciasto oprószamy mąką i odstawiamy w misce przykryte ścierką w ciepłe miejsce na około 45-60 minut. Nagrzewamy piekarnik do 220 stopni i wstawiamy naczynie żaroodporne z przykrywką, w którym będziemy piec chleb.

Wyrośnięte ciasto zagniatamy i formujemy bochenek. Wkładamy do gorącego naczynia, przykrywamy i wstawiamy do piekarnika. Temperaturę obniżamy do 200 stopni i pieczemy chleb 30 minut. Po tym czasie ściągamy pokrywę i pieczemy jeszcze 20 minut. Upieczony chleb studzimy na kratce.

