

# Chleb pszenny z garnka

## SKŁADNIKI:

- 750 g mąki pszennej typ 650 lub 750
- 25 g świeżych drożdży
- 1 łyżka oleju
- 2 szkl letniej wody
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru



1. Wszystkie składniki połącz ze sobą. Ja wykorzystuje do tego przepisu robot kuchenny.
2. Połączone ciasto wyrabiaj jeszcze przez chwilę na blacie kuchennym.
3. Włącz piekarnik - 220 stopni
4. Uformuj kule i pozostaw do wyrośnięcia na ok 30 min. Po 30 min. zrób w cieście palcem dziurę. Zostaw ponownie do wyrośnięcia na 30 min.
- 5 W tym samym czasie włóż do ROZGRZANEGO piekarnika naczynie żaroodporne
6. Wyrośnięte ciasto wyłóż na blat i uformuj kulę. Możesz podsypać lekko mąką.
7. Wyciągnij ROZGRZANE naczynie żaroodporne, włóż do niego uformowane ciasto i zakryj pokrywką.
8. Piec 220 stopni - 35 min, po 35 min ściągnij pokrywę i piec 20 min.

MOJE NOTATKI: