

Chleb pszenny



Nadszedł czas na upieczenie domowego chleba pszennego. Przedstawiam bardzo prosty przepis, dzięki któremu otrzymamy pachnący chleb z chrupiącymi skórkami.

Do miski robota wsypuj mąkę, wodę, drożdże i sól. Przy pomocy haka wyrabiamy ciasto do uzyskania miękkiego i elastycznego ciasta. Górę miski owijam folią spożywczą i odstawiam na godzinę w ciepłe miejsce do podwojenia objętości ciasta.



Wyrośnięte ciasto uderzamy kilka razy pięścią celem odgazowania. Przekładamy je na blat oprószony mąką i wyrabiamy ręcznie przez rozciąganie i zagniatanie. Formujemy chleb (dłonią spłaszczamy kołce ciasta i podwijamy je pod spód), przekładamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 30 minut w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu ciasto nacinamy wzdłuż nożem.



Piekarnik nagrzewamy do 230 stopni. Wstawiamy chleb i pieczemy go 8 minut, nast?pnie poprzez otwarcie drzwi piekarnika zmniejszamy temperatur? do 190 stopni i pieczemy chleb 30 minut. Chleb wyjmujemy na kratk? by dobrze wystyg?.



