

Chlebek wiejski Ani

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut +czas rośnięcia ciasta

Liczba porcji: 1 bochenek

Czas pieczenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Miskę nasmarować olejem i odstawić.
2. Do naczynia miksującego założyć nóż . Wlać 150 g ciepłego mleka, dodać 25g drożdży. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać - 2 minuty, prędkość 2.
3. Otworzyć pokrywę, wsypać 500g mąki, 100g mąki żytniej lub orkiszowej, 2 łyżeczki soli, 1 łyżeczkę cukru i 200 g wody. Ugniatanie – 3 minuty, prędkość 2-3.
4. Ciasto przełożyć do wcześniej przygotowanej miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 1 godzinę do wyrośnięcia.
5. Ciasto wyłożyć na stolnicę i ponownie lekko zagnieść. Z ciasta uformować chlebek, ponacinać z wierzchu, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, nakryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia na 30 min.
6. Do piekarnika włożyć naczynie z wodą, następnie nagrzać piekarnik do 220°C.
7. Chleb wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec ok 25-30 min, do momentu uzyskania brązowego koloru.