



szybki chleb pszenny

Autor: mileneczka5

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

1. Drożdże krusze, , łączę z letnią wodą , dodaję cukier i trochę maki, odstawiam na chwilę aż rozczyń zacznie pracować. Mąkę umieszczam w misce , dodaję rozczyń, olej i resztę maki, najpierw miesam łyżką składnik a następnie wyrabiam rękoma ciasto. Odstawiam na chwilę żeby "pracowało."
2. Foremkę smaruję olejem , posypuję mąką. Chleb pomownie wyrzynam , spłaszczam na kształt owalny i umieszczam w foremce. Zoastawiam na 5 minut w tej foremce. Po 5 minutach wstawiam do nagrzanego do 200 s c piekarnika . Piekę kwadrans a potem zmniejszam temp do 190 s c żeby się nie spiekł i w tej temp piekę kolejne 25-30 minut. Wsmienicie smakuje ze ulubioną pastą lub świeżym domowym masłem:) Polecam.

1½ kg maki pszennej,

300 ml ciepłej (nie gorącej wody),

1 łyżka oleju,

1 łyżeczka soli,

1 łyżeczka cukru,

1½ kostki świeżych drożdży