

PRZEPIS NA CHLEB PSZENNY

Składniki

- 600 gramów mąki pszennej
- 2 łyżeczki soli
- 360 gramów wody
- 25 gramów świeżych drożdży
- 2 łyżeczki cukru

Przygotowanie

1. Do miski wlewamy wodę, dodajemy drożdże i cukier, mieszamy 2 minuty.
2. Dodajemy mąkę i sól, wyrabiamy 3 minuty.
3. Wyjmujemy ciasto kopystką, zwilżamy, przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 35 minut.
4. Następnie zagniatamy ciasto, formujemy chlebek, nacinamy, przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia na 20 minut.
5. W tym czasie nagrzewamy piekarnik wraz z naczyniem żeliwnym i pokrywą do niego – 200°C.
6. Następnie wyjmujemy gorące naczynie z piekarnika, wkładamy do niego chleb, przykrywamy, pieczemy przez 30 minut w 200°C. Po tym czasie zdejmujemy pokrywę i pieczemy jeszcze 20–30 minut.
7. Po upieczeniu chleb wyjmujemy i zostawiamy do ostygnięcia na kratce, żeby się nie spocił.

Źródło: <https://www.przepisownia.pl/chleby-bulki-przepisy/chleb-wiejski-pszenny/sxi74t8s-15fec-502687-cfcd2-ykx5zk8v> (dostęp: 31.07.2025).

