Chlebek na maślance

data aktualizacji: 2019.02.18 autor: Redakcja

Składniki:

- 500 ml maślanki,
- 30 g drożdży,
- 1 łyżka miodu,
- 800 g mąki pszennej,
- 2 łyżeczki soli,
- 70 ml letniej wody

Przygotowanie:

W garnuszku podgrzewamy maślankę, drożdże i miód, do momentu aż składniki się rozpuszczą. Ważne, żeby maślanki nie zagotować. Gdy składniki się połączą, dodajemy mąkę, sól i wodę. Wyrabiamy ciasto do połączenia się składników i formujemy kulę. Przykrywamy na pół godziny ściereczką. 10 minut przed końcem wyrastania ciasta duże naczynie żaroodporne wkładamy do piekarnika i nagrzewamy piekarnik do temperatury 210 stopni. Po 30 minutach wyrastania ciasto chwilę wyrabiamy i formujemy bochenek. Wkładamy go do nagrzanego w piekarniku naczynia,

nacinamy po skosie kratkę i nakładamy pokrywkę. Pieczemy 40 minut w 210 stopniach. Następnie zdejmujemy przykrycie i pieczemy jeszcze 15 minut w tej samej temperaturze. Chleb jest pyszny nawet po 3-4 dniach.

Przepis Czytelniczki Ilony Woźniak.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30937-chlebek-na-maslance