





## Chleb z kwasem z ogórków kiszonych

 Herbis

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mąka pszenna - 400 g

drożdże - 20 g

sok z ogórków kiszonych - 250 ml

woda - 20 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Drożdże połączyć z wodą oraz z cukrem. Odstawić do czasu aż zaczną pracować, zwykle około 10 minut. Do miski wlać kwas z ogórków kiszonych, dodać mąkę oraz sól. Ważne aby to był kwas z ogórków kiszonych a nie kwaszonych. Można zrezygnować z soli jeżeli kwas jest mocno słony. Dodać drożdże i dobrze wymieszać. Wyrobić ciasto tak aby powstała jednolita masa. Przełożyć do formy. Pozostawić do wyrośnięcia na około godzinę lub do czasu aż ciasto potroi swoją objętość. Gdy chleb jest już wyrośnięty warto go posmarować oliwą, olejem lub wodą aby nie wysechł w trakcie pieczenia. Chleb wstawiamy do nagrzanego piekarnika (200 stopni) na 35 minut. Upieczony chleb wyjąć z formy, odwrócić do góry nogami do ostygnięcia.