




Chleb

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

mąka chlebowa (mogą być zmieszane różne, np. pszenna, żytnia i graham) - 730 g
ciepła woda - 2 szklanka
świeże drożdże - 25 g
miód - 0,5 łyżeczka

sól - 1 łyżka
oliwa z oliwek - 1 łyżka
ziarna, np. dynia, sezam, siemię
Iniane, słonecznik - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki razem wymieszaj w misce. Przykryj folią spożywczą i odstaw na kilka godzin do lodówki. Po kilku godzinach wyjmij ciasto z lodówki i ponownie zagnieć, aby je ocieplić. W międzyczasie włóż do piekarnika naczynie żaroodporne z pokrywką lub naczynie żeliwne.

KROK 2: Włącz piekarnik na grzanie góra-dół na 220°C. Podziel ciasto na 4 równe części, po ok. 300 g. Każdą część uformuj w wałek i obtocz w ziarnach. Następnie ułóż obok siebie i zapleć warkocz z 4 pasm. Następnie włóż ciasto do gorącego naczynia i przykryj. Piecz przez 25 minut. Po tym czasie zdejmij pokrywkę, zmniejsz temperaturę do 200 °C i piecz jeszcze 25 minut. Chleb należy wyjąć z naczynia i studzić na kratce.