




## Chleb

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

### Składniki:

Rozczyn: -

świeże drożdże - 13 g

cukier - 0,5 łyżeczka

mąka pszenna typ 750 - 1 łyżeczka

ciepła woda - 25 ml

Ciasto: -

mąka pszenna typ 750 - 275 g

ciepła woda - 150 ml

olej lniany - 1 łyżka

sól - 1 łyżeczka

miód - 0,5 łyżeczka

kurkuma - 1 łyżeczka

węgiel aktywny - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie składniki, oprócz kurkumy i węgla, należy przygotować podwójnie. Na jeden bochenek chleba konieczne jest przygotowanie dwóch rodzajów ciast.

**KROK 2:** W dwóch małych miseczkach zrobić rozczyny i odstawić w ciepłe miejsce na kilkanaście minut.

**KROK 3:** Do większej miski przesiać mąkę. Następnie dodać olej, wodę, kurkumę, sól i rozczyn. Całość wyrabiamy hakiem za pomocą robota kuchennego. Gdy ciasto będzie już elastyczne, należy je posypać mąką i odstawić do wyrośnięcia.

**KROK 4:** Drugie ciasto robimy podobnie, z tym, że zamiast kurkumy dodajemy łyżeczkę węgla aktywnego.

**KROK 5:** Wyrośnięte ciasta ponownie zagniatamy. Ciasto z kurkumą dzielimy na 5 równych części, z których formujemy podłużne wałki. Natomiast ciasto z węglem dzielimy na 4 części i również formujemy z nich podłużne wałki. Następnie w wysmarowanej masłem foremce układamy wałki ciasta w taki sposób, aby powstała szachownica. Chleb powinien mieć 3 warstwy. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 30 minut.

**KROK 6:** Po tym czasie wierzch ciasta można posmarować rozbełtanym białkiem. Chleb pieczemy w piekarniku nagrzanym do 220 stopni Celsjusza przez 20 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 190 stopni i pieczemy jeszcze ok. 15 minut. Upieczony chleb wyjmujemy z foremki i studzimy na kratce.