




## Chleb na liściach chrzanu

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka chlebowa - 750 g

woda - 520 ml

sól - 1 łyżka

świeże drożdże - 25 g

olej lniany - 1 łyżka

miód - 1 łyżeczka

świeże liście chrzanu - - kilka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do dzieży robota kuchennego wkruszyć drożdże. Następnie dodać miód, olej i wodę. Rozmieszać dokładnie do rozpuszczenia drożdży. Wsypać przesianą mąkę i sól. Całość wyrobić na gładkie ciasto za pomocą haka. Misę przykryć folią aluminiową i włożyć do lodówki na minimum 6 godzin. Po tym czasie wyjąć i ręką wyrobić ciasto w tej misie. Zostawić, aby się ociepliło do temperatury pokojowej. Do piekarnika włożyć naczynie żaroodporne lub żeliwne i nastawić na 220 stopni Celsjusza. Kiedy naczynie się nagrzej, wyjąć na blat włożyć na dno liście chrzanu, a na nie ciasto. Przykryć pokrywką i piec przez 25 minut. Po tym czasie zdjąć pokrywkę i zmniejszyć temperaturę do 200 stopni. Piec kolejne 25-30 minut. Chleb wyjąć z naczynia i studzić na kratce.