




Chleb portugalski

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna typ 750 - 720 g

sól - 15 g

woda - 550 ml

świeże drożdże - 15 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wymieszaj mąkę z zimną wodą i odstaw na 40 minut. Następnie dodaj sól i drożdże i ponownie wyrób ciasto. Odstaw do wyrośnięcia na 2 godziny. Po tym czasie uformuj chleb w pożądaną kształt (będzie trochę lepiący, dodaj trochę mąki) i natnij ostrym nożem.

KROK 2: Nagrzej piekarnik do 250 stopni Celsjusza (termoobieg) z naczyniem żaroodpornym w środku. Kiedy piekarnik się nagrzej, wyjmij naczynie i włóż do niego bochenek. Piecz bez pokrywy przez 25 minut w 250 stopniach Celsjusza, a następnie 30 minut w 220. Po tym czasie wyjmij chleb i pozostaw do wystudzenia.