




## Chleb prądawny z płaskurki

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

160 min

8 porcji

### Składniki:

mąka z płaskurki - 500 g

woda - 400 ml

melasa trzcinowa - 1 łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

drożdże suszone - 7 g

kminek - 2 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rozczyn:

Do miski wlej letnią wodę, dodaj drożdże i melasę. Wymieszaj i odstaw na 5-10 minut, aż zaczną się lekko pieniać. Dodaj mąkę, sól i kminek. Wymieszaj łyżką lub ręką. Ciasto będzie dość luźne i klejące (to normalne przy płaskurce).

Przykryj miskę ścierką lub czepkiem kąpielowym. Odstaw na 1-1,5 godziny, aż ciasto wyraźnie zwiększy objętość. Przełóż ciasto do formy wyłożonej papierem (nie trzeba go natłuszczać). Odstaw do ponownego wyrośnięcia na 20-30 minut pod przykryciem). Piecz w 190°C przez 10 minut, a następnie zmniejsz temperaturę do 180°C i piecz jeszcze 30-40 minut. Dla lepszego efektu możesz wstawić na dno piekarnika naczynie z wodą chleb będzie miał lepszą skórę.