




Chleb z różą

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

mąka (najczęściej mieszam pszenną 750, graham 1850 i żytnią 2000 w różnych proporcjach) - 700 g

letnia woda - 2 szklanka

świeże drożdże - 25 g

olej - 1 łyżka

miód - 1 łyżeczka

ziarna - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki razem wymieszaj w misce. Przykryj folią spożywczą i odstaw na kilka godzin do lodówki. Jeśli chcesz mieć chleb na śniadanie to ciasto zagnieć wieczorem i wstaw na całą noc do lodówki. Natomiast jeśli chcesz mieć na kolację to zrób ciasto rano.

Po kilku godzinach wyjmij ciasto z lodówki i ponownie zagnieć, aby je ocieplić. Teraz jest czas na dodatnie ulubionych ziaren. Wcześniej nie należy tego robić, ponieważ przez kilka godzin w lodówce mogą za bardzo namoknąć w cieście i nie będą smaczne. W międzyczasie włóż do piekarnika naczynie żaroodporne z pokrywką lub naczynie żeliwne.

Włącz grzanie górą-dół na 220°C. Ciasto uformuj w kształt chleba. Można wierzch chleba posypać makiem lub przyozdobić barwnikami. Użyłam barwników i szablonu róży. Następnie włóż ciasto do gorącego naczynia

żaroodpornego (uważaj, gorące!!!). Przykryj pokrywką i piecz przez ok. 35 minut w 220°C. Dzięki temu, że naczynie jest nagrzane to chleb nie będzie przywierał. Naczynia nie trzeba niczym wcześniej smarować.

Po tych 35 minutach zdejmij pokrywkę z chleba i zmniejsz temperaturę do 200°C i piecz przez 20-25 minut – w zależności od tego jak chrupiącą skórkę lubisz.
Smacznego!