Chleb z semoliny

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

semolina - 500 g
woda - 300 g
drożdże suszone - 7 g
cukier - 5 g
sól - 15 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuść w wodzie i dokładnie wymieszaj do rozpuszczenia. Mąkę wsyp do wysokiej miski, dodaj cukier, rozpuszczone drożdże, wodę i sól. Zagnieć ciasto. Pozostaw na 2 godziny do wyrośnięcia pod przykryciem. Następnie wyjmij ciasto i odgazuj (czyli wyrabiaj ciasto przez chwilę). Uformuj w kształt bochenka. Posyp blachę mąką, połóż uformowany bochenek i pozostaw do ponownego wyrośnięcia na około 60 minut. Ciasto należy przykryć. Po wyrośnięciu nastaw piekarnik na 220 stopni. Piec 30 minut. Otrzymujemy bochenek pięknego chleba o niesamowitym smaku. Jeśli chcemy wykonać chleb na zakwasie, to daje się jego 35 gram na 500 gram.